08/2012

Mod: CBT51/PM

Production code: 10501702-0-0-0 (Y2)

Diamond
catering equipment

Manual de Instruções **Instruction Manual** **Mode d'emploi** **Gebrauchsanleitung** **Manuale d'Istruzioni** **Manual de Instrucciones**	**N.º MNS00054.00**

ABATEDORES DE TEMPERATURA – Y2
BLAST CHILLER & FREEZERS – Y2
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION– Y2
SCHNELLKÜHLER & SCHOCKFROSTER– Y2
ABATTITORI E SURGELATORI– Y2
ABATIDORES Y CONGELADORES– Y2

Manual de Instruções Instruction Manual Mode d'emploi Gebrauchsanleitung Manuale d'Istruzioni Manual de Instrucciones	N.º MNS00054.00

PORTUGUÊS	**PÁG. 3**
ENGLISH	**PÁG. 11**
FRANÇAIS	**PÁG. 19**
DEUTSCH	**PÁG. 27**
ITALIANO	**PÁG. 35**
CASTELLANO	**PÁG. 43**

Manual de Instruções	N.º MNS00054.00

ÍNDICE

1 Recepção 3
2 Placa de Identificação 3
3 Instalação, Limpeza e Manutenção 4
3.1 Notas Gerais 4
3.2 Instalação 4
3.3 Limpeza 4
3.4 Manutenção 4
4 Funcionamento 5
4.1 Definições 5
4.2 Ficha técnica 5
4.3 Colocação em marcha 5
4.4 Selecção e descrição dos ciclos standard 6
4.5 Interrupção de ciclos 6
4.6 Programação de um Ciclo Personalizado 6
4.7 Selecionar Programa Personalizado 8
4.8 Descongelação, alarmes e anomalias 10

Nota do Fabricante

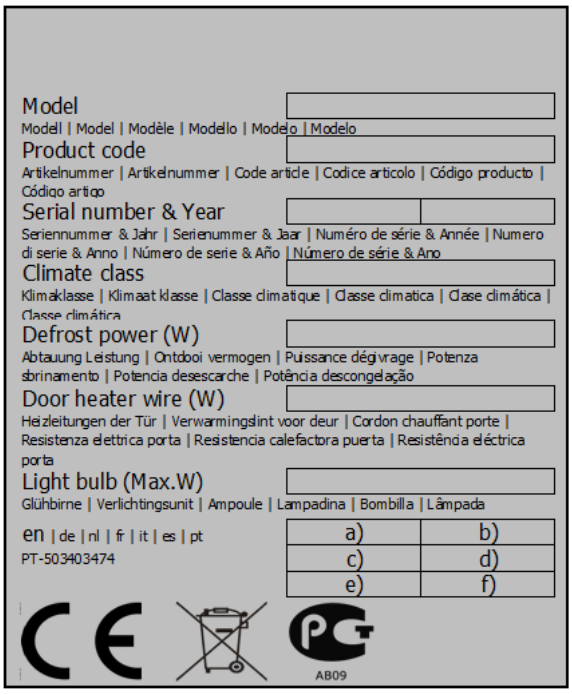
Agradecemos a sua preferência: os nossos equipamentos cumprem todas as directivas e normas europeias aplicáveis com o objectivo de proporcionar uma utilização prática e segura que vá de encontro às suas expectativas e necessidades.

O equipamento deve ser utilizado segundo este manual e apenas para o fim indicado pelo fabricante. O seu uso incorrecto pode causar danos no equipamento e/ou aos utilizadores. As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

1 Recepção

A construção e funcionamento de cada um dos nossos equipamentos são rigorosamente controlados na fábrica, como comprova o relatório de ensaio anexo. Dada a possibilidade de ocorrência de danos causados pelo transporte, verifique atentamente o estado geral do equipamento depois de desembalado. Seguidamente, confirme se as características correspondem às especificações da ordem de compra. Recordamos que a nossa busca constante de melhoramentos tecnológicos poderá acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos abrangidos por este manual.

2 Placa de Identificação


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

A placa de características dos nossos abatedores de temperatura vai colocada no interior do equipamento, no painel lateral esquerdo. Nela encontrará os principais dados técnicos do equipamento e a identificação do MODELO e Nº SÉRIE, fundamentais para qualquer consulta ao fabricante.

A directiva europeia sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (WEEE) determina que, no final do seu ciclo de vida, o equipamento e todos os seus componentes, subconjuntos e materiais consumíveis devem ser objecto de recolha selectiva para tratamento que permita a sua eliminação, reciclagem ou reutilização. Não deposite equipamentos com este símbolo juntamente com resíduos urbanos indiferenciados.

Legenda	
a) Tensão (V)	b) Frequência (Hz)
c) Corrente (A)	d) Potência (W)
e) Gás refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gás (g)

3 Instalação, Limpeza e Manutenção

3.1 Notas Gerais

A instalação, manutenção e todas as outras intervenções devem apenas ser efectuadas por técnicos especializados e autorizados, utilizando peças e componentes originais. A não verificação de estas condições poderá implicar a perda da garantia.

3.2 Instalação

A instalação deve ser efectuada atendendo sempre aos regulamentos de construção de edifícios, às normas contra incêndios, às regras de prevenção de acidentes e às normas europeias em vigor.

3.2.1 Preparação

Remova a película de protecção em PVC; não utilize instrumentos afiados para evitar riscos na superfície. Limpe o interior e exterior do equipamento utilizando luvas de protecção.

3.2.2 Posicionamento

Escolha um local de instalação onde o equipamento esteja afastado de possíveis fontes de calor (p/ex. fornos ou fogões) e sem incidência de luz solar directa.
Garanta uma boa circulação do ar em redor do equipamento, mantendo a distância entre a parede e as costas do equipamento. Nunca deixe obstruir a grelha frontal: a falta de ventilação afecta seriamente o funcionamento e pode levar a avarias graves do equipamento.

3.2.3 Nivelamento

O equipamento deve ser instalado sobre uma superfície plana e resistente, de modo a garantir a estabilidade nos quatro pontos de apoio. Os pés telescópicos reguláveis em altura devem ser ajustados para fazer um nivelamento preciso.

3.2.4 Saída de águas (excepto mod. Y2-3)

Este equipamento está dotado de uma saída para as águas de condensação e de limpeza.
Se não optar por uma ligação ao esgoto, utilize a aparadeira de recuperação das águas de condensação, colocando-a pela frente nas calhas localizadas por baixo do equipamento.
O escoamento das águas de condensação pode ficar comprometido caso o equipamento não esteja nivelado.

3.2.5 Ligação eléctrica

O aparelho é fornecido com uma ficha conforme as normas de ensaio e com um cabo de alimentação regulamentar cujo comprimento é suficiente para permitir a ligação à tomada de corrente.

Cabo de alimentação tipo H05VV-F		
Modelos	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monofásicos)	Y2-10 e Y2-14 (trifásicos)
Secção (nominal)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Código do fabricante com ficha de série CEE 7/7	43001004	
Código do fabricante com ficha opcional BS 1363	43001001	

A tomada de corrente deve ser de fácil acesso e estar dimensionada para o consumo máximo (ver placa de características), devendo possuir FIO DE TERRA. Para ligações directas à rede, deve instalar-se sempre um dispositivo de interrupção (disjuntor) dimensionado de acordo com as normas internacionais. Nunca utilizar tomadas ou fichas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões.

3.2.6 Substituição do cabo de alimentação

Caso o cabo de alimentação se deteriore, este deve ser substituído de imediato pelo original fornecido pelo fabricante ou pelos serviços de assistência.

3.3 Limpeza

Para assegurar uma correcta higiene e conservação, efectue a limpeza regular do equipamento conforme indicado:

Desligue o aparelho da corrente, retirando a ficha ou desligando o disjuntor.
Limpe cuidadosamente as superfícies usando um pano humedecido numa solução de água com detergente neutro; depois enxague com um pano humedecido em água limpa e, no final, passe um pano seco.
Não utilize produtos de limpeza ácidos ou à base de cloro (p/ex. lixívia), nem materiais abrasivos (p/ex. esfregões), nem água sob pressão (p/ex. mangueiras).

3.4 Manutenção

Para assegurar uma longa duração e um bom funcionamento do equipamento, deve ter os seguintes cuidados:

3.4.1 Condensador

Efectue regularmente a seguinte operação:

Desligue o aparelho da corrente, retirando a ficha ou desligando o disjuntor.
Desaperte a grelha frontal de ventilação; tenha atenção à passagem dos cabos, não os esticando.
Limpe cuidadosamente as alhetas do condensador com um aspirador (preferencialmente) ou com uma escova macia.
No final, reaperte a grelha frontal de ventilação.

3.4.2 Inactividade prolongada

Sempre que seja previsível um longo período de inactividade do equipamento, efectue as operações de limpeza e manutenção acima descritas.

4 Funcionamento

4.1 Definições

O abatedor de temperatura foi concebido para o abatimento / ultra congelação de produtos alimentares e projectado para condições de funcionamento de acordo com a classe climática ISO 4 (temperatura ambiente de 30ºC e 55% de Humidade Relativa).

4.2 Ficha técnica

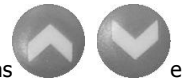
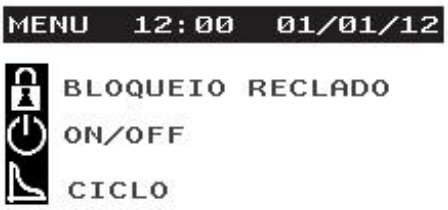
Modelo	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensões exteriores LxPxA	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Peso	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentação	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Corrente	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Potência absorvida	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Gás refrigerante	R404	R404	R404	R404	R404
Capacidade de arrefecimento	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacidade de congelação	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacidade de tabuleiros GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Colocação em marcha

Assegure-se que a ficha está correctamente introduzida na tomada e/ou que o disjuntor está ligado.

4.3.1 Arranque inicial

Este procedimento aplica-se apenas no arranque inicial ou quando a alimentação eléctrica falhe ou seja desligada.
Sem que seja necessário pressionar qualquer tecla, o display apresentará ao fim de 60 segundos a língua em que os menus estão disponíveis.

	Selecione a língua pretendida com as teclas  e confirmar com
	Em seguida, pressione a tecla
	A partir deste momento o abatedor está em condições seleccionar um dos ciclos standard (ver 4.4) ou programar um ciclo personalizado.

4.3.2 Iniciar novo ciclo

Este procedimento aplica-se na operação normal do equipamento.

Pressione durante três segundos a tecla ;

Seguidamente, seleccione um ciclo standard (ver 4.4), ou um ciclo personalizado (ver 4.7) (caso já o tenha programado), ou entre no modo de programação para o fazer.
O controlador electrónico permite ao utilizador programar ciclos personalizados de acordo com necessidades específicas. As instruções respectivas encontram-se no ponto 4.6 do manual do controlador electrónico em anexo.

4.4 Selecção e descrição dos ciclos standard

Os ciclos standard cobrem a maior parte das necessidades diárias na cozinha e foram concebidos para facilitar o trabalho aos utilizadores, através de quatro teclas Start & Go, cada uma correspondente a um ciclo pré-programado.

	Ao pressionar uma das teclas o abatedor dá início ao ciclo pretendido. Três minutos após o arranque, o equipamento verifica automaticamente se a sonda de produto está a ser utilizada. No caso afirmativo, o ciclo será gerido pela sonda; senão, o ciclo realiza-se por tempo.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até +3º C no interior do produto e num tempo máximo de 90 minutos. Ideal para reduzir a temperatura dos produtos alimentares como alimentos de fina espessura, sêmola (massas ou arroz), doces (cremes, mousses), hortaliças e outros produtos delicados.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até +3º C no interior do produto e num tempo máximo de 90 minutos. Criado para optimizar o tempo de trabalho e, ao mesmo tempo reduzir a temperatura dos alimentos volumosos, espessos, sem formação de gelo superficial.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até -18º C no interior do produto e num tempo máximo de 240 minutos. Preparado para a congelação de alimentos pré-cozinhados no forno ou massas fermentadas. Ciclo com duas fases de congelação; durante a primeira fase a temperatura no núcleo do produto atinge +6º C, durante a segunda fase a temperatura no núcleo do produto atinge –18º C.
	Este ciclo reduz a temperatura dos alimentos até -18º C no interior do produto e num tempo máximo de 240 minutos. Projectado para a congelação de alimentos volumosos pré-cozinhados e crus. Rapidamente, a temperatura no núcleo do produto atinge -18º C e o interior do abatedor atinge uma temperatura de -35º C.

4.5 Interrupção de ciclos

4.5.1 Interrupção intencional

Para protecção do compressor, só é possível interromper um programa decorrido um minuto após o arranque.

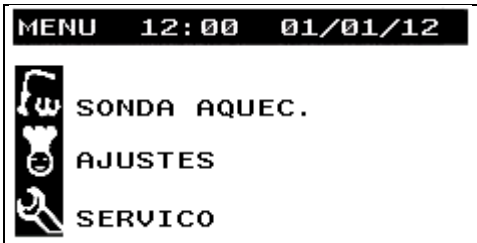
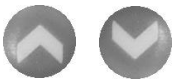
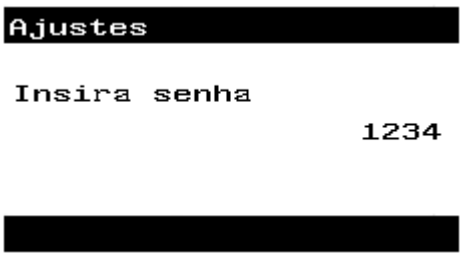
Pressione durante três segundos a tecla ; o ciclo será interrompido e não pode ser continuado.

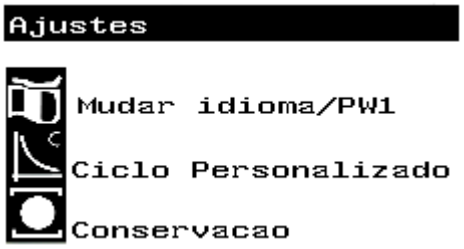
Se pretender desligar o abatedor, pressione novamente durante três segundos a tecla .

4.5.2 Interrupção por abertura da porta

Deve evitar-se a abertura da porta durante o ciclo de funcionamento. Se for realmente necessário abri-la, o tempo de abertura não deve exceder os 30 segundos. Ao fim deste tempo, o ciclo será interrompido e terá de ser reiniciado.

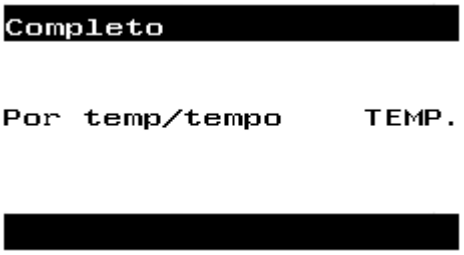
4.6 Programação de um Ciclo Personalizado

	No **MENU** principal utilize as setas  e selecione **AJUSTES** pressionando .
	Com as setas insira o código de fabricante **1234** e pressione para prosseguir.

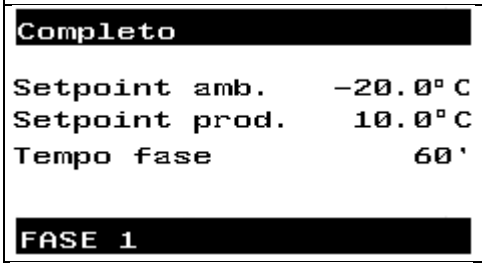


Com as setas selecione a opção **Ciclo Personalizado** e prima ENTER.

Movimente o cursor com as setas e escolha o tipo de ciclo pretendido (exemplo: **Completo**) e pressione ENTER.

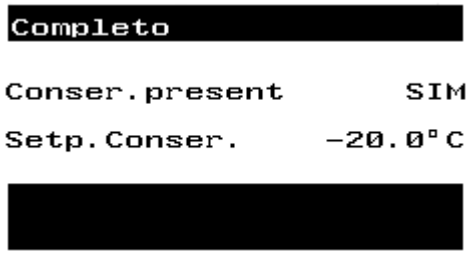
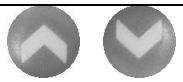
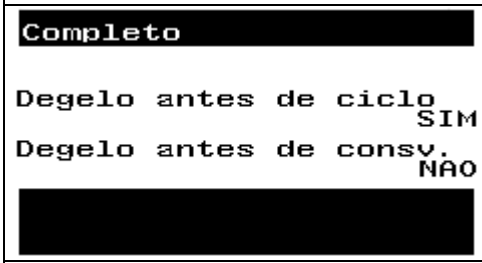
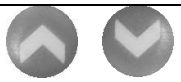
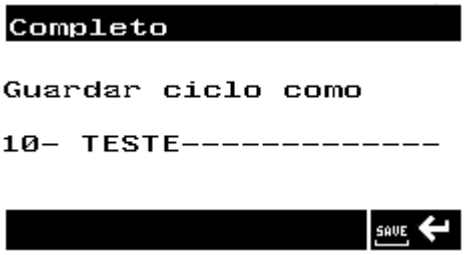
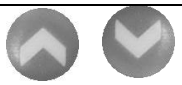
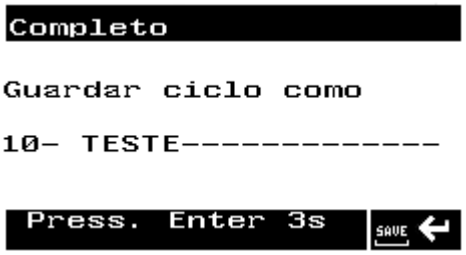


Já dentro da opção do Ciclo Personalizado configure o ciclo por **temperatura** ou por **tempo**, utilizando as setas . Pressione ENTER.



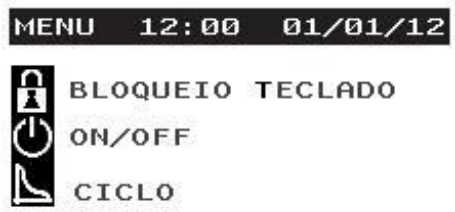
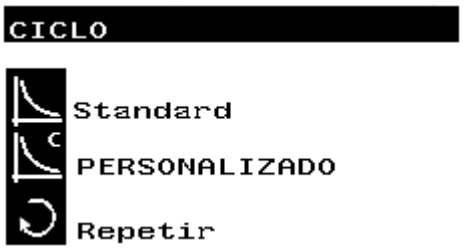
Nesta **FASE 1**, determine, com o auxílio das setas ,as **temperaturas** e a **duração**. Pressione ENTER no fim de cada uma das opções e no final para passar à próxima fase.

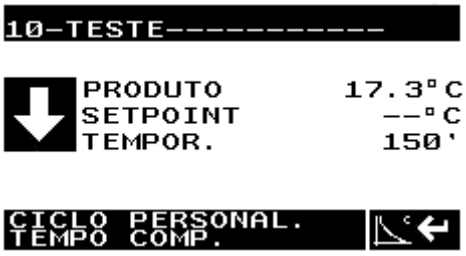
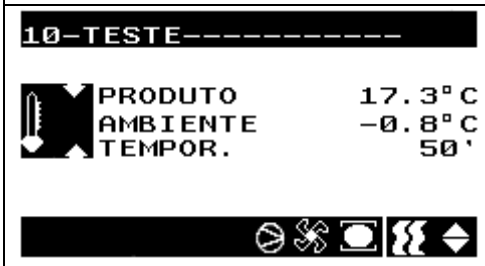
Repita o procedimento da **FASE 1** para personalizar a **FASE 2** e a **FASE 3** de acordo com as especificações pretendidas.

	Com as setas  opte, ou não, pela conservação dos alimentos após a finalização do Ciclo, seguido de . Determine a que temperatura o pretende fazer, se for o caso. Pressione para avançar.
	Com as setas  opte, ou não, pela **Descongelação** antes do início do ciclo. Pressione para confirmar. **O equipamento não permite executar a Descongelação antes de entrar no estado de conservação.**
	Com as setas  selecione, letra a letra, a denominação deste ciclo. Pressione para passar ao próximo caracter.
	Pressione por 3 segundos para proceder à gravação do programa.

Para voltar ao **MENU** principal ou para voltar a alguma das fases anteriores pressione .

4.7 Selecionar Programa Personalizado

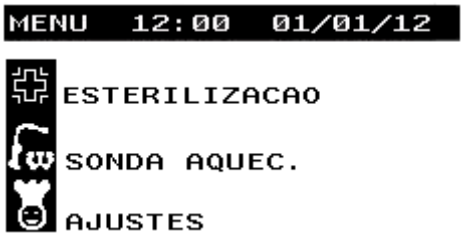
	No **MENU** principal, com as setas selecione **CICLO** premindo .
	Com as setas selecione a opção **PERSONALIZADO** pressionando .

	Escolha o programa pretendido utilizando as setas .
	Prima para dar início ao Ciclo Personalizado.
	Parar o ciclo: com as setas seleccione , localizado no canto inferior direito do ecrã, seguido de .

Nota: A abertura da porta por um período superior a 2 minutos provoca uma paragem automática do ciclo.

Para voltar ao **MENU** principal pressione .

4.7.1 Libertar Sonda do Produto (excepto no AB3)

	No **MENU** principal selecione, com as setas , a opção **SONDA AQUEC.** seguida de .
	A sonda entrará em modo de aquecimento por 2 minutos ou até atingir os 4ºC.

Para voltar ao **MENU** principal pressione .

4.8 Descongelação, alarmes e anomalias

4.8.1 Descongelações

No início do ciclo será realizada uma descongelação automática do evaporador caso a sua temperatura seja inferior a 0ºC.
A descongelação faz-se por ar forçado, aproveitando o calor dos produtos alimentares.

4.8.2 Anulação de alarmes

Pressionar simultaneamente durante três segundos as teclas . Aparecerá o seguinte ecrã

.
Para voltar ao menu anterior, deve pressionar novamente as duas setas em simultâneo.

4.8.3 Anomalias

Caso verifique alguma anomalia no funcionamento, desligue o equipamento, retire todos os produtos alimentares do seu interior e requisite os serviços técnicos de assistência.

EN Index

Note from the manufacturer 11
1 Receipt 11
2 Rating Plate 11
3 Installation, Cleaning and Maintenance 12
3.1 General Notes 12
3.2 Installation 12
3.3 Cleaning 12
3.4 Maintenance 12
4 Operation 13
4.1 Definitions 13
4.2 Technical file 13
4.3 Setup 13
4.4 Standard cycles selection and description 14
4.5 Cycles interruption 14
4.6 Programming a Customized Cycle 14
4.7 To select a Customized Program 16
4.8 Defrost, alarms and malfunctions 18

Note from the manufacturer

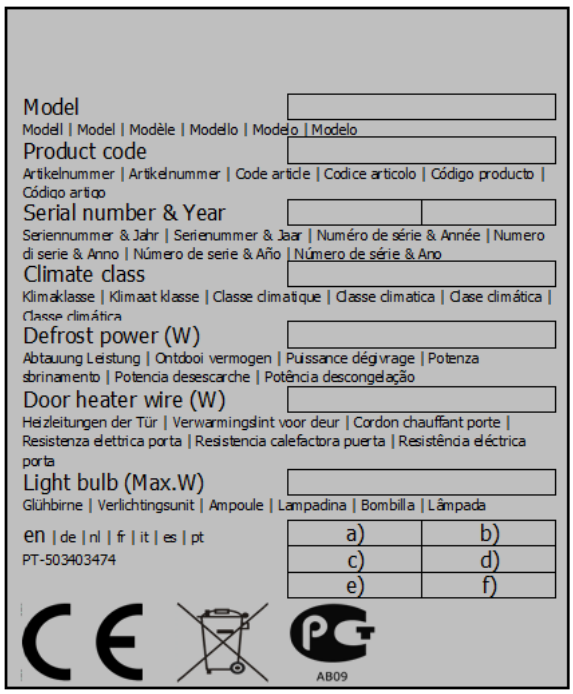
We appreciate your decision: our equipment complies with all the applicable European directives and standards with the aim of providing a safe and practical use that will meet your expectations and needs.

The equipment must be used according to this manual and only for the purpose stated by the manufacturer. Its incorrect use can cause damage to the equipment and/or injury to users.

1 Receipt

The construction and operation of each equipment is rigorously checked at the factory, as shown in the attached test report. In case damage has occurred in transit, carefully check carefully the general condition of the equipment after unpacking. Then, confirm that the features match the specifications of the purchase order. We remind you that our constant search for technological improvements implies that changes to the equipment described in this manual may be effective without prior notification .

2 Rating Plate


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

The rating plate of our blast chillers & freezers is located inside the equipment, on the left side panel. It includes the main technical data about the equipment and it identifies the MODEL and SERIAL NO., which are vital pieces of information for any queries to the manufacturer.

The European directive on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) specifies that, at the end of its life cycle, the equipment and all of its components, subassemblies and consumable materials should be sent separately for treatment for it to be destroyed, recycled or reused.
Do not put equipment with this symbol together with unseparated urban waste.

Legend	
a) Voltage (V)	b) Frequency (Hz)
c) Current (A)	d) Power (W)
e) Refrigeration gas (ASHRAE)	f) Gas capacity (g)

3 Installation, Cleaning and Maintenance

3.1 General Notes

Technical maintenance, installation and other actions should be carried out by authorised specialised technicians only, using original spare parts. Failure to meet these conditions may result in the loss of warranty.

3.2 Installation

The equipment installation should carried out in accordance with building regulations, rules and best practice for accident prevention, fire prevention standards and existing European standards.

3.2.1 Preparation

Remove the PVC protective film; do not use sharp tools to avoid scratching. Clean the inside and outside of the equipment using protective gloves.

3.2.2 Placement

Select a location where the equipment can be installed away from possible sources of heat (like ovens or stoves) and away from direct sunlight. Ensure good air circulation around the equipment, maintaining the distance between the wall and the back of the equipment. Never obstruct the front grid: the lack of ventilation seriously affects the operation and can lead to severe damage to the equipment.

3.2.3 Leveling

The equipment must be installed on a flat and sturdy surface, to ensure a 4-point support stability. The height adjustable telescopic legs should be adjusted for a precise leveling.

3.2.4 Water drain (except Y2-3 model)

This equipment is fitted with a drain outlet for cleaning.
In case you do not opt for a connection to the sewer, use the recovery tray of condensation water placing it from the front on the sliders under the equipment.
The drainage of condensation water can be compromised if the equipment is not leveled.

3.2.5 Electrical connection

The unit is supplied with a plug in accordance with current standards of practice and with an power cord whose length is sufficient to allow connection to the mains.

H05VV-F Power Cord		
Models	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monophasic)	Y2-10 e Y2-14 (three-phase)
Section (nominal)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Manufacturer code with CEE 7/7 standard plug:	43001004	
Manufacturer code with BS 1363 optional plug:	43001001	

The mains should be easily accessible and sized for the maximum consumption (see rating plate), and should have an EARTH CABLE. For direct connections to the network, you should always install an interrupting device (circuit breaker) in accordance with international standards. Never use sockets or plugs without earth cable, nor use adapters or extension cords.

3.2.6 Replacement of power cord

If the power cord is damaged, this must be immediately replaced by an original one supplied by the manufacturer or by the technical services.

3.3 Cleaning

To ensure correct hygiene and conservation, clean the equipment regularly as indicated:

Switch off the appliance and unplug it, or switch off the circuit breaker.
Clean the surfaces using a dampened cloth with a mild detergent water solution; then rinse with a dampened cloth with clean water and finally wipe with a dry cloth.
Do not use cleaning products containing acids or chlorine (such as bleach), or abrasive materials (such as pads) or pressurized water (such as hoses).

3.4 Maintenance

To ensure that the equipment lasts for a long time and functions correctly, please follow these precautions:

3.4.1 Condenser

Regular maintenance of the condenser should be carried out as follows:

Switch off the appliance and unplug it or switch off the circuit breaker.
Unscrew the front air vents; be careful with cable holder, do not stretch the cables.
Carefully vacuum (preferably) or brush the condenser blades.
Finally, screw back the front air vents.

3.4.2 Prolonged inactivity

If there is a prolonged period of inactivity, we recommend that you make the cleaning and maintenance described above.

4 Operation

4.1 Definitions

The blast chiller and freezer has been designed to blast chill and freeze food products and it was created to work at ISO 4 climate class (30ºC maximum room temperature and 55% relative humidity).

4.2 Technical file

Model	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Exterior dimensions WxDxH	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Weight	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Power supply	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Current	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Power consumption	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Refrigerant	R404	R404	R404	R404	R404
Cooling capacity	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Freezing capacity	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
GN1/1 – EN600x400 Trays capacity	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Setup

Ensure that the plug is correctly inserted into the socket and the circuit breaker is on.

4.3.1 Start-up

This procedure applies only at start-up or in case of a local power supply fault or when it is switched off.
Without pressing any key, after 60 seconds the displays shows the language in which menus are available.

	Select the language using and confirm with .
	Then, press .
	From now on, the equipment is ready to operate. You can select one of the standard cycles (see 4.4) or program a custom cycle.

4.3.2 Start a new cycle

This procedure applies in the normal operation of the equipment.

Press for 3 seconds;

Then, select a standard cycle (see 4.4), or a custom cycle (see 4.7) (if previously programmed), or enter the programming mode to do it.
The electronic controller allows custom cycles according to specific needs. The respective instructions are in the 4.6 paragraph of the attached electronic controller manual.

4.4 Standard cycles selection and description

The standard cycles are designed to facilitate kitchen work. The four Start & Go keys cover most of the daily needs, each corresponding to a preset cycle.

	By pressing one of the keys the blast chiller and freezer starts the desired cycle. Three minutes after the start, the equipment checks if the core probe is being used. In this case, the cycle will be managed by the core probe; otherwise, the cycle will be done by time.
	This cycle reduces food core temperature down to +3ºC within 90 minutes. Ideal to reduce food temperature such as very thin food, semolina (pasta or rice), desserts (cream, mousse), vegetables and other delicate products.
	This cycle reduces food core temperature down to +3ºC within 90 minutes. Created to optimize working time and at the same time chilling bulky foods, food with high fat content, without the formation of "ice skin".
	This cycle reduces food core temperature down to -18ºC within 240 minutes. Prepared for freezing cooked food including oven dishes or baked dough. Two-phase freezing cycle; during the first phase the product core temperature reaches +6º C and during the second phase the product core temperature reaches -18º C.
	This cycle reduces food core temperature down to 18ºC within 240 minutes. Designed for freezing cooked bulky foods and raw foods. Rather quickly, the product core temperature reaches -18º C and inside the blast freezer the temperature reaches -35º C.

4.5 Cycles interruption

4.5.1 Intentional interruption

To protect the compressor, it is only possible to interrupt a program one minute after start-up.

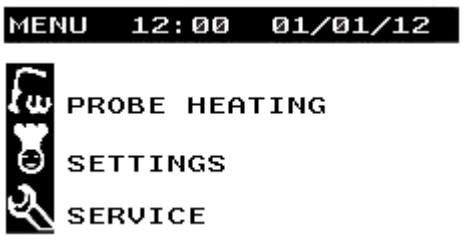
Press for three seconds; the cycle will be stopped and cannot be continued.

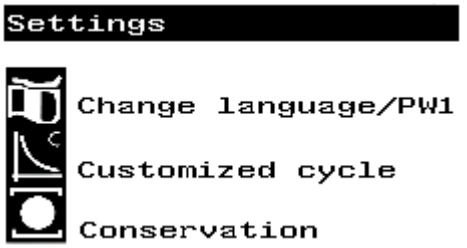
If you would like to shut down the blast chiller & freezer, press again for three seconds.

4.5.2 Interruption due to door opening

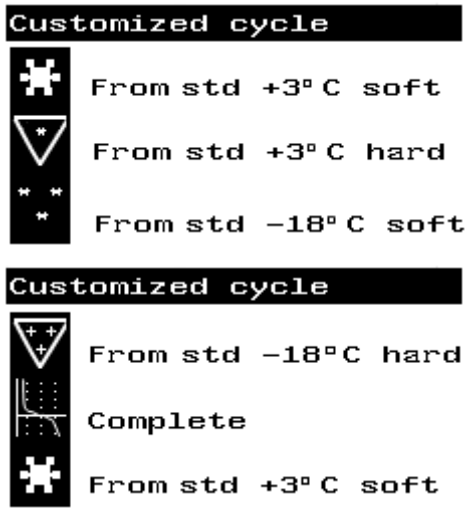
Avoid door opening during operation cycle. If you really need to open it, the opening time should not exceed 30 seconds, otherwise the cycle is terminated and must be restarted.

4.6 Programming a Customized Cycle

	In the main **MENU** use the keys and select **SETTINGS** pressing .
	With the keys enter the manufacturer code **1234** and press to continue.

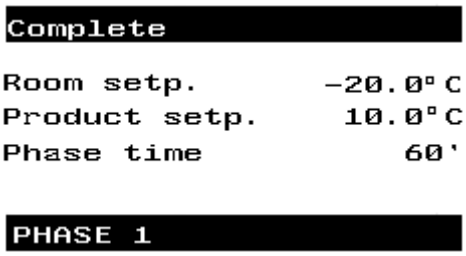


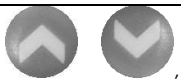
With the keys select **Customized Cycle** and press .

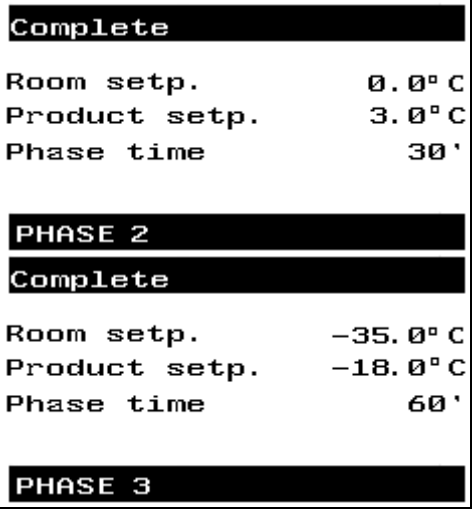


Move the cursor with the keys and select the desired type of cycleo (e.g.: **Complete**) and press .

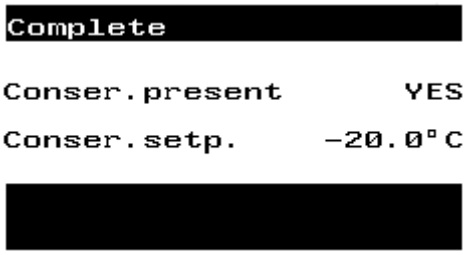
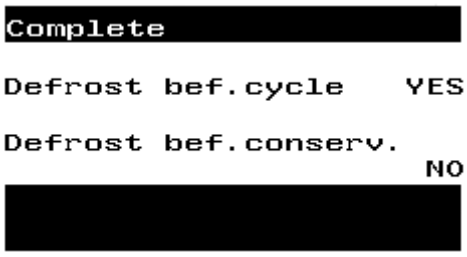
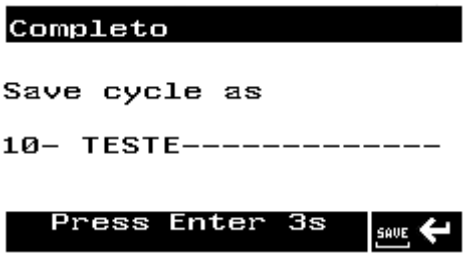
Inside the Customized Cycle option configure the cycle by **temperature** or by **time**, using the keys . Press .



In **PHASE 1**, determine with the aid of the keys  , the **temperatures** and the **duration**. Press at the end of each option and then move to the next phase.



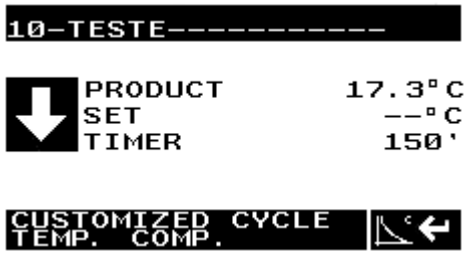
Repeat the procedure of the **PHASE 1** to customize the **PHASE 2** and the **PHASE 3** according with the required specifications.

	With the keys choose, or not, for food storage after the completion of the Cycle, then press ENTER. Determine at which temperature you want to do it, if any. Press ENTER to follow.
	With the keys opt, or not, for **Defrost** before the beginning of the cycle. Press ENTER to confirm. **The equipment is unable to perform the defrost before entering in conservation mode.**
	With the keys select, letter by letter, the name of this cycle. Press ENTER to move to the next character.
	Press ENTER for 3 seconds to record the program.

To return to the main **MENU** or to return to some of the earlier phases press ESC.

4.7 To select a Customized Program

	In the main **MENU**, with the keys select **CYCLE** press ENTER.
	With the keys select the option **CUSTOMIZED** press ENTER.

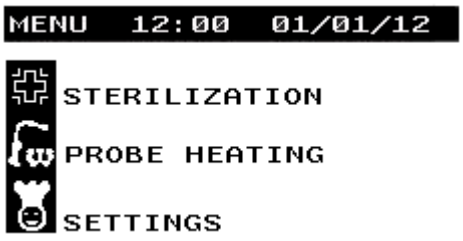
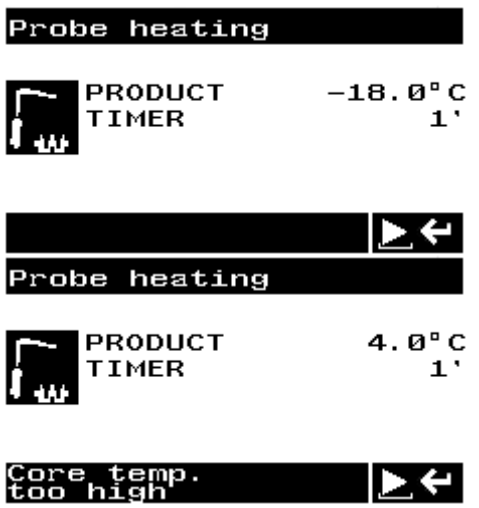
	Choose the desired program using the keys .
	Press to start the Customized Cycle.
	Stop the cycle: with the keys select , located in the lower right corner of the display, followed by .

Note: Opening the door for a period exceeding 2 minutes causes an automatic cycle shutdown.

To return to the main **MENU** press .

4.7.1 Product Probe Release

(except in AB3)

	In the main **MENU** select, with the keys , the option **PROBE HEATING.** Then .
	The probe will enter into heating mode for two minutes or until it reaches 4ºC.

To return to the main **MENU** press

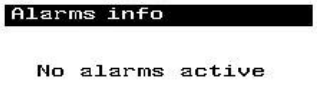
.

4.8 Defrost, alarms and malfunctions

4.8.1 Defrost

Early in the cycle there will be an automatic defrost of the evaporator if its temperature is below 0ºC.
Defrost is done by forced air, using the heat of food products.

4.8.2 Alarms cancellation

Press simultaneously for three seconds. It will show the display will 

show .
To return to the previous menu, press again the two arrows simultaneously.

4.8.3 Malfunctions

If you notice any malfunctions, unplug the equipment, remove all food products and seek technical assistance.

SOMMAIRE

Note du Fabricant 19
1 Réception 19
2 Plaque de Caractéristiques 19
3 Installation, Nettoyage et Manutention 20
3.1 Notes Générales 20
3.2 Installation 20
3.3 Nettoyage 20
3.4 Manutention 20
4 Fonctionnement 21
4.1 Définitions 21
4.2 Fiche technique 21
4.3 Mise en service 21
4.4 Sélection et description des cycles standard 22
4.5 Interruption des cycles 22
4.6 Programmation d'un Cycle Personnalisé 22
4.7 Sélectionnez Programme Personnalisé 24
4.8 Dégivrage, alarmes et anomalies 26

Note du Fabricant

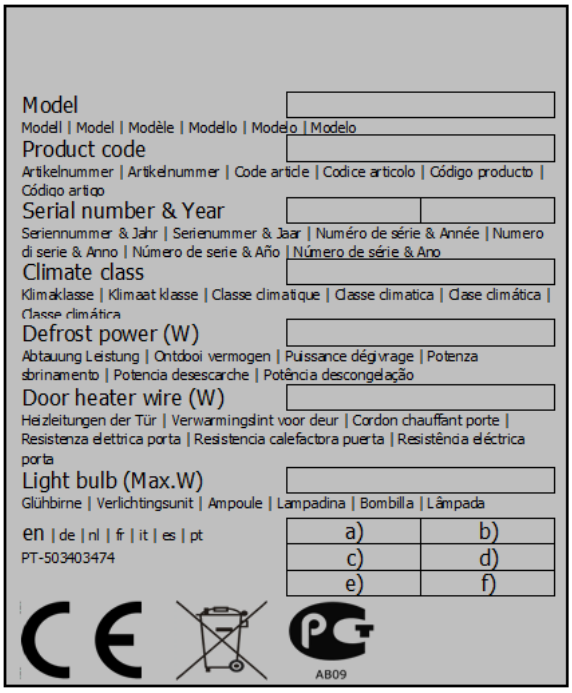
Nous vous remercions d'avoir choisi nos appareils; nos équipements répondent à toutes les directives et normes européennes applicables dans le but de fournir une utilisation sûre et pratique qui répond à vos attentes et besoins.

L'équipement doit être utilisé conformément à ce mode d'emploi et uniquement dans le but déclaré par le constructeur. Son utilisation incorrecte peut causer des dommages à celui-ci et/ou aux utilisateurs. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

1 Réception

La construction et le fonctionnement de chacun de nos équipements sont rigoureusement vérifiés à l'usine, comme en témoigne le apport d'essai ci-joint. Compte tenu de la possibilité de dommages causés par le transport, vérifier le bon état de l'appareil après le déballage. Ensuite, vérifiez que les caractéristiques correspondent aux spécifications de la commande. Nous rappelons que notre recherche constante d'améliorations technologiques pourra promouvoir des modifications sans avis préalable aux appareils indiques dans ce mode d'emploi.

2 Plaque de Caractéristiques


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

La plaque de caractéristiques de nos cellules de refroidissement et surgélation se trouve à l'intérieur de l'équipement, sur le panneau latéral gauche. Vous y trouverez les principales informations techniques de l'appareil et l'identification du MODÈLE et Nº SÉRIE, fondamentales pour consultation au fabricant.

La directive européenne sur les résidus d'appareils électriques et électroniques (WEEE) indique que, à la fin de son cycle de vie, l'appareil et tous ses composants, sous-ensembles et matériaux consommables doivent faire l'objet de récupération sélective pour être traités afin d'être éliminés, recyclés ou réutilisés. Ne déposez pas des appareils comprenant ce symbole avec des résidus urbains indifférenciés.

Légende	
a) Tension (V)	b) Fréquence (Hz)
c) Courant (A)	d) Puissance (W)
e) Gaz réfrigérant (ASHRAE)	f) Charge de gaz (g)

3 Installation, Nettoyage et Manutention

3.1 Notes Générales

L'installation, l'entretien technique et les autres interventions doivent être exécutés par des techniciens spécialisés et autorisés, utilisant des pièces et composants originaux. Le non respect de ces conditions peut entraîner la perte de la garantie.

3.2 Installation

L'installation doit être effectuée en respectant constamment les règlements concernant la construction d'édifices, les règles et les bonnes pratiques de préventions d'accidents et les normes européennes en vigueur.

3.2.1 Préparation

Enlever la pellicule de protection en PVC; ne pas utiliser d'objet pointu afin d'éviter des risques sur la superficie. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'équipement en utilisant des gants.

3.2.2 Positionnement

Choisir un emplacement où l'équipement est éloigné de possibles sources de chaleur (par ex. fours ou cuisinières) et sans lumière directe du soleil.
Assurer une bonne circulation de l'air autour de l'équipement, maintenir la distance entre la paroi et la partie arrière de l'équipement.
La grille avant ne doit jamais être obstruée: le manque de ventilation peut sérieusement affecter le fonctionnement et peut entraîner de graves dommages à l'équipement.

3.2.3 Mise à niveau

L'équipement doit être installé sur une surface pleine et résistante, afin d'assurer la stabilité dans les quatre points d'appui. Les pieds télescopiques réglables en hauteur doivent être ajustes pour un nivellement précis.

3.2.4 Sortie d'eau (sauf modèle Y2-3)

Cet équipement est muni d'une sortie pour les eaux de condensation et de nettoyage.
Si vous n'optez pas pour une liaison à l'égout, utilisez le bac de récupération des eaux de condensation, fixez-le par le devant sur les glissières qui se trouvent au-dessous de l'équipement.
L'écoulement des eaux de condensation peut être compromis si l'équipement n'est pas nivelé.

3.2.5 Raccordement électrique

L'appareil est fourni avec une fiche selon les normes d'essai, ainsi qu'un câble d'alimentation réglementaire avec longueur suffisante pour permettre de le brancher à la prise murale.

Câble d'alimentation type H05VV-F		
Modèles	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monophasique)	Y2-10 e Y2-14 (triphasé)
Section (nominale)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Code du producteur avec prise de série CEE 7/7	43001004	
Code du producteur avec prise optionnelle BS 1363	43001001	

La prise murale doit être accessible très facilement et doit être dimensionnée pour la consommation maximale (spécifié dans la plaque de caractéristiques) et doit avoir un FIL DE TERRE. Pour les raccordements directs au réseau, il faut toujours installer un dispositif d'interruption (disjoncteur) de taille conforme aux normes internationales. Ne jamais utiliser des prises ou fiches sans fil de terre, ni d'adaptateurs ou rallonges.

3.2.6 Substitution du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être immédiatement remplacé par l'original fourni par le fabricant ou par l'assistance technique.

3.3 Nettoyage

Pour assurer une hygiène et une conservation correctes, effectuer le nettoyage régulier de l'équipement comme indiqué:

Débrancher l'appareil du courant, en retirant la fiche ou éteignant le disjoncteur.
Nettoyer soigneusement les surfaces à l'aide d'un chiffon humidifié avec une solution d'eau et de détergent doux; puis rincer avec un chiffon imbibé d'eau claire et, finalement, passer un chiffon sec.
Ne pas utiliser de produits de nettoyage acides ou à base de chlore (p/ ex. eau de javel), ni des matériaux abrasifs (p/ ex. des éponges à récurer) ni de l'eau sous pression (p/ ex. tuyaux d'arrosage).

3.4 Manutention

Pour assurer une longue durée et un fonctionnement correct de l'équipement, vous devez avoir les précautions suivantes:

3.4.1 Condenseur

Effectuer régulièrement l'opération suivante:

Débrancher l'appareil du courant, retirer la fiche ou éteindre le disjoncteur.
Desserrer la grille avant de ventilation; faire attention au passage des câbles, ne pas les tirer.
Nettoyer soigneusement les ailettes du condenseur avec un aspirateur (de préférence) ou avec une brosse douce.

À la fin, resserrer la grille avant de ventilation.

3.4.2 Inactivité prolongée

Face à la possibilité d'une période d'inactivité prolongée, il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage et manutention décrites ci-dessus.

4 Fonctionnement

4.1 Définitions

La cellule de refroidissement et surgélation à été conçue pour le refroidissement / congélation rapide des produits alimentaires et projetée pour des conditions de fonctionnement en accord avec la classe climatique ISO 4 (température ambiante 30ºC, 55% Hr).

4.2 Fiche technique

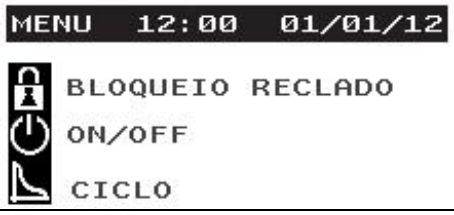
Modèle	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensions extérieures LxPxH	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Poids	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentation	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Courant	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Puissance absorbée	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Fluide réfrigérant	R404	R404	R404	R404	R404
Capacité de refroidissement	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacité de congélation	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacité de bacs, plaques pâtissières GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Mise en service

S'assurer que la fiche est correctement introduite dans la prise et/ou que le disjoncteur est branché.

4.3.1 Mise en marche

Cette procédure s'applique seulement lors de la mise en marche ou lorsqu'il y a une coupure du courant électrique ou qu'il soit éteint.
Sans qu'il soit nécessaire de presser n'importe quelle touche, l'écran affiche après 60 secondes la langue dans laquelle les menus sont disponibles.

	Selectionner la langue désirée avec les touches ou et confirmer avec .
	Puis, appuyer sur la touche .
	À partir d'ici la cellule de refroidissement et surgélation est capable de sélectionner un des cycles standard (voir 4.4) ou programmer un cycle personnalisé.

4.3.2 Initier le nouveau cycle

Cette procédure s'applique dans le fonctionnement normal de l'équipement.

Appuyer pendant 3 secondes sur la touche ;

Ensuite, sélectionner un cycle standard (voir 4.4), ou un cycle personnalisé (voir 4.7) (s'il a déjà été programmé), ou entrer dans le mode programmation pour le faire.
Le contrôleur électronique permet à l'utilisateur de programmer des cycles personnalisés en fonction des besoins spécifiques. Les instructions de ceux-ci se trouvent dans le paragraphe 4.6 du mode d'emploi du contrôleur électronique ci-joint.

4.4 Sélection et description des cycles standard

Les cycles standard couvrent la majeure partie des besoins quotidiens dans la cuisine et ont été conçus pour faciliter le travail des utilisateurs, à travers quatre touches Start & Go, chacune correspondant à un cycle préprogrammé.

	En appuyant sur une des touches la cellule de refroidissement et surgélation fait démarrer le cycle désiré. Trois minutes après le démarrage, l'équipement vérifie automatiquement si la sonde du produit est utilisée. Dans le cas affirmatif, le cycle sera géré par la sonde; sinon, le cycle s'effectue par temps.
	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à +3º C au coeur du produit et en un temps maximum de 90 minutes. Idéale pour abaisser la température des denrées alimentaires telles que les aliments à fine épaisseur, les semoules (pâtes ou riz), mets sucrés (crèmes, mousses), légumes verts entre autres produits délicats.
	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à +3º C au coeur du produit et en un temps maximum de 90 minutes. Pensé de façon à optimiser le temps de travail en abaissant les aliments volumineux, à haute teneur en matières grasses sans formation de glace à la surface.
	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à -18º C au coeur du produit et en un temps maximum de 240 minutes. Préparé pour la congélation d'aliments cuisinés dont les plats préparés au four ou les pâtes levées. Cycle à deux phases de congélation ; la température au cœur du produit atteint +6ºc pendant la première phase, la température au cœur du produit atteint -18ºC pendant la deuxième phase.
	Ce cycle réduit la température des aliments jusqu'à -18º C au coeur du produit et en un temps maximum de 240 minutes. Conçu pour la congélation d'aliments cuisinés volumineux ainsi que les aliments crus. Assez rapidement, la température au cœur du produit atteint -18º C et l'intérieur de la cellule atteint une température de -35º C.

4.5 Interruption des cycles

4.5.1 Interruption volontaire

Pour proteger le compresseur, il est seulement possible d'interrompre le programme une minute après la mise en marche.

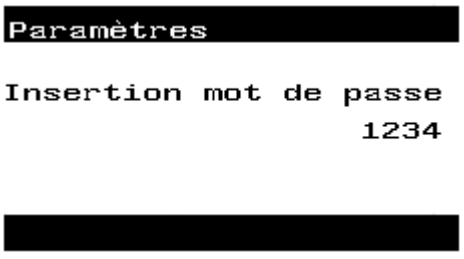
Appuyer sur la touche pendant trois secondes ; le cycle sera interrompu et ne peut pas être poursuivi.

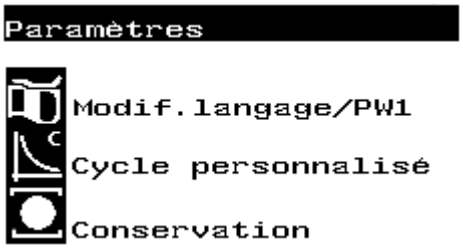
Si vous voulez arrêter la cellule, appuyer à nouveau pendant 3 secondes sur la touche .

4.5.2 Interruption par ouverture de la porte

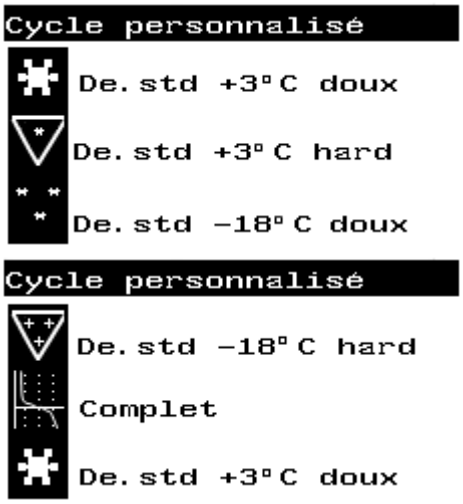
Il faut éviter l'ouverture de la porte pendant le cycle de fonctionnement. Si vous avez vraiment besoin de l'ouvrir, le temps d'ouverture ne doit pas dépasser 30 secondes. Au bout de ce temps, le cycle sera interrompu et devra être redémarré.

4.6 Programmation d'un Cycle Personnalisé

	Dans le **MENU** principal utilisez les flèches et sélectionnez **PARAMÈTRES** en appuyant sur .
	Avec les flèches entrez le code du fabricant **1234** et pressez pour continuer.

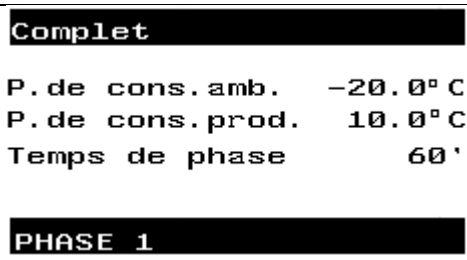


Avec les flèches sélectionnez l'option **Cycle Personnalisé** et pressez ENTER.

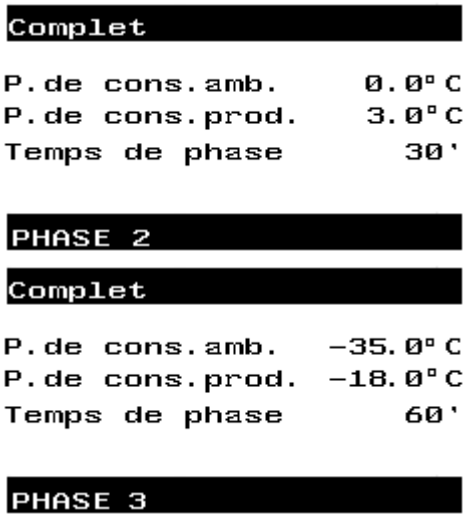


Déplacez le curseur avec les flèches et sélectionnez le type de cycle désiré (par ex.: **Complet**) et pressez ENTER.

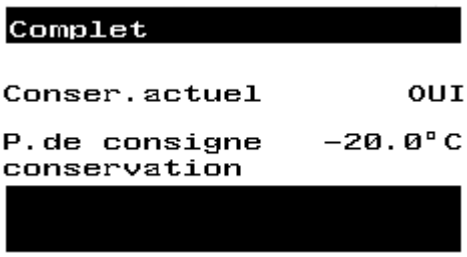
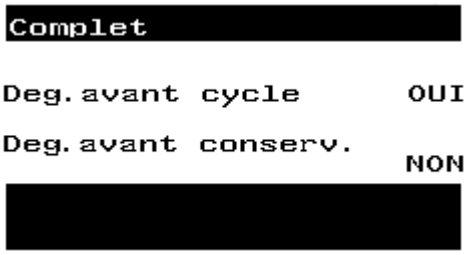
À l'intérieur de l'option Cycle Personnalisé configurez le cycle par **température** ou par **temps**, utilisez les flèches. Pressez ENTER.



Dans la **PHASE 1**, déterminez, à l'aide des flèches, les **températures** et la **durée**. Pressez ENTER à la fin de chaqu'une des options et à après passer à la phase la suivante.

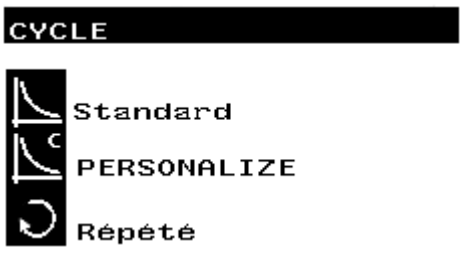


Répétez le processus de la **PHASE 1** pour personnaliser la **PHASE 2** et la **PHASE 3** selon les spécifications requises.

	Avec les flèches optez, ou pas, pour la conservation des aliments à la fin du Cycle, suivi de ENTER. Déterminez à quelle température vous voulez le faire, s'il en est le cas. Pressez ENTER pour avancer.
	Avec les flèches choisissez, ou non, **Dégivrage** avant le début du cycle. Pressez ENTER pour confirmer. **L'équipement ne permet pas l'exécution du Dégivrage avant d'entrer en mode conservation.**
	Avec les flèches sélectionnez, lettre par lettre, le nom de ce cycle. Pressez ENTER pour passer au caractère suivant.
	Pressez ENTER pendant 3 secondes pour effectuer l'enregistrement du programme.

Pour revenir au **MENU** principal ou à une des phases précédentes pressez ESC.

4.7 Sélectionnez Programme Personnalisé

	Dans le **MENU** principal, avec les flèches sélectionnez le **CYCLE** en appuyant sur ENTER.
	Avec les flèches sélectionnez l'option **PERSONNALISÉ** en appuyant sur ENTER.

	Choisissez le programme désiré en utilisant les flèches .
	Pressez ENTER pour démarrer le Cycle Personnalisé.
	Arrêter le cycle: avec les flèches sélectionnez , placé dans le coin inférieur droit de l'écran, suivi de ENTER.

Remarque: L'ouverture de la porte pour une période supérieure à 2 minutes entraîne un arrêt automatique du cycle.

Pour revenir au **MENU** principal pressez ESC.

4.7.1 **Libérer Sonde Produit** (à l'exception de AB3)

	Dans le **MENU** principal sélectionnez, avec les flèches , l'option **SONDE CHAUFFAGE** suivi de ENTER.
	La sonde entrerá en mode chauffage pendant 2 minutes ou jusqu'à atteindre les 4ºC.

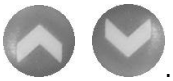
Pour revenir au **MENU** principal pressez ESC.

4.8 Dégivrage, alarmes et anomalies

4.8.1 Dégivrages

Au début du cycle sera effectué un dégivrage automatique de l'évaporateur si la température est inférieure à 0ºC.
Le dégivrage s'effectue par l'air forcé, en utilisant la chaleur des produits alimentaires.

4.8.2 Annulation des alarmes

Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches  . S'affiche l'écran suivant .
Pour revenir au menu précédent, appuyer à nouveau sur les deux flèches simultanément.

4.8.3 Anomalies

Si vous détectez quelques anomalies dans le fonctionnement, débranchez l'équipement, retirez tous les produits alimentaires à l'intérieur et appelez les services techniques.

Inhaltsverzeichnis

Anmerkung des Herstellers 27
1 Annahme 27
2 Typenschild 27
3 Installation, Reinigung und Wartung 28
3.1 Allgemeine Hinweise 28
3.2 Installation 28
3.3 Reinigung 28
3.4 Instandhaltung 28
4 Betrieb 29
4.1 Bestimmungen 29
4.2 Technische Unterlagen 29
4.3 Inbetriebnahme 29
4.4 Auswahl und Beschreibung der Standard-Zyklen 30
4.5 Unterbrechung der Zyklen 30
4.6 Programmierung einen kundenspeziellen Zyklus 30
4.7 Wählen Sie kundenspezielles Programm 32
4.8 Abtauung, Alarme, Störungen 34

Anmerkung des Herstellers

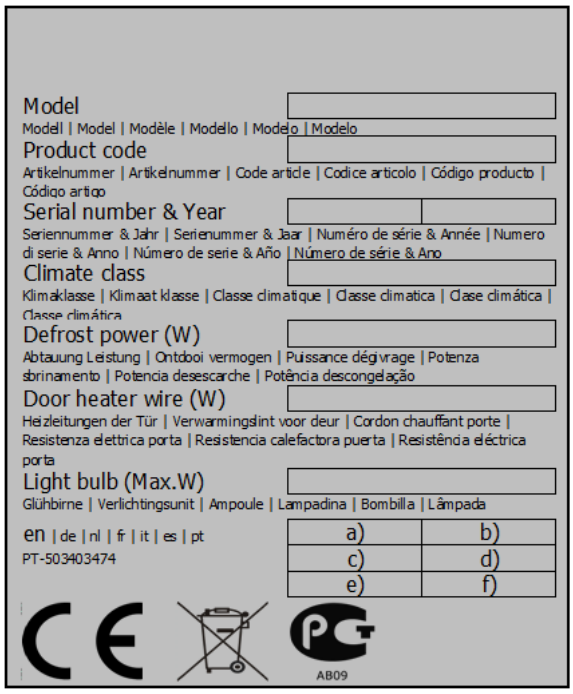
Wir danken Ihnen für Ihre Wahl. Unsere Einrichtungen erfüllen alle anwendbaren europäischen Richtlinien und Normen, um eine sichere und praktische Anwendung, die Ihren Erwartungen und Bedürfnissen gerecht wird.

Das Gerät müss in Übereinstimmung mit dieser Anleitung und nur zu dem Zweck nach Angabe des Herstellers verwendet werden.
Man sollte auf die Kinder aufpassen, damit sichergestellt wird, dass sie mit dem Gerät nicht spielen werden.

1 Annahme

Der Bau und der Betrieb von jedem unserer Geräte wird rigoros in der Fabrik getested, wie von der Prüfbericht beigefügt belegt. Angesichts der Möglichkeit von Schäden durch den Transport verursacht werden, überprüfen Sie den Status des Geräts nach dem Auspacken. Dann prüfen Sie, od die Eigenschaften zu den Bestelldaten übereinstimmt. Unser Bestreben nach technologischer Verbesserung kann an den in diesem Handbuch gennanten Geräten zu Änderungen führen. Diese Änderungen müssen nicht vorher bekannt gegeben werden.

2 Typenschild


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

Das Typenschild unserer Schnellkühler und Schockfroster befindet sich innerhalb des Geräts, auf der linken Seite. Dort sind die wichtigsten technischen Daten des Equipements und die Identifizierung des MODELLS und der SERIENNUMMER zu finden. Letztere sind für irgendwelche Nachfragen beim Hersteller notwendig.

Die Europäische Richtlinie zu Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) legt fest, dass am Ende des Nutzungszyklus das Equipment und alle seine Komponenten, Komponentengruppen und Materialien selektiv eingesammelt werden, um für die Entsorgung oder die Aufbereitung zur Wiederbenutzung vorbereitet zu werden. Werfen Sie Equipment mit diesem Symbol nicht in den allgemeinen Müll.

Legende	
a) Spanung (V)	b) Frequenz (Hz)
c) Strom (A)	d) Leistung (W)
e) Kühlgas (ASHRAE)	f) Füllmenge (g)

3 Installation, Reinigung und Wartung

3.1 Allgemeine Hinweise

Die Installation, technische Wartung und andere Eingriffe sollen von spezialisierten und autorisierten Technikern durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen kann zum Verlust der Garantie führen.

3.2 Installation

Der Aufbau und die Installation sollten immer entsprechend der Bauverordnungen, den Regeln und der guten Praxis zur Unfallverhütung, aktuelle europäische Normen und unter Einhaltung der Brandschutznormen vorgenommen werden.

3.2.1 Vorbereitung

Die PVC Schutzfolie abziehen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Risiko auf den Bereich zu vermeiden. Reinigen Sie das Innere und das Äußere des Gerätes mit Handschuhen.

3.2.2 Aufstellung

Wählen Sie einen Ort, wo das Gerät weit entfernt von Wärmequellen (wie z. B. Öfen oder Herde) und ohne direkte Sonneneinstrahlung aufzustellen.
Sorgen Sie für gute
Sorgen Sie für gute Luftzirkulation um das Gerät, halten Sie den Abstand zwischen der Wand und die Rückwand des Gerätes. Das Frontgitter sollt niemals blockiert werden. Mangelnde Lüftung kann Auswirkungen auf den Betrieb und schwerer Schaden an der Ausrüstung haben.

3.2.3 Einebnen

Das Gerät muss auf einer ebenen und festen Oberfläche installiert werden, um die Stabilität innerhalb von vier Stützpunkte zu sichern. Die höhenverstellbaren Teleskopfüssen sollten für präzise Nivellierung eingestellt werden.

3.2.4 Wasseraustritt (mit Ausnahme der Y2-3)

Dieses Gerät ist mit einem Auslass für Kondenswasser und Reinigung zur Verfügung gestellt.
Wenn Sie sich nicht für die Bindung an die Kanalisation nicht entscheiden, verwenden Sie den Kondenswasserbehählter. Befestigen Sie den Kondenswasserbehälter vorn auf die Gitter unten des Gerätes.
Die Entwässerung von Kondenswasser kann beeinträchtigt werden, wenn das Gerät nicht waagerecht ist.

3.2.5 Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem Stecker nach Prüfnormen und einer regulatorischen Netzkabel geliefert. Die Netzkabellänge ist ausreichend zum Einstecken in die Steckdose.

Netzkabel Typ H05VV-F		
Modelle	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (einphasigen)	Y2-10 e Y2-14 (dreiphasigen)
Kreisquerschnitt (nominal)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Herstellercode mit CEE 7/7 standard Stecker	43001004	
Herstellercode mit BS 1363 optionalem Stecker	43001001	

Die zu benützende Steckdose sollte leicht zugänglich, für den maximalen Verbrauch (siehe Übersicht Typenschild) zugelassen und geerdet sein. Beim direkten Anschluss ans Netz sollte immer ein den internationalen Normen entsprechender Trennschalter eingebaut werden. Niemals Steckdosen ohne Erdkabel, Adapter oder Verlängerungen benutzen.

3.2.6 Auswechseln des Stromzuführungskabels

Wenn das Stromzuführungskabel beschädigt wird, soll dieses durch ein Original-Kabek des Herstellers oder des Kundendienst ersetzt werden.

3.3 Reinigung

Um die Hygiene der Produkte sicherzustellen und den Schnellkühler und Schockfroster zu pflegen, sollte er regelmässig wie folgt gereinigt werden:

Trennen Sie das Gerät von elektrischem Strom, ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie den Schutzschalter.
Reinigen Sie die Oberflächen mit einem Tuch, das mit einer Lösung aus Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Dann spülen Sie mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser und schließlich mit einem trockenen Tuch reinigen.
Benutzen Sie keine sauren Reinigungsmittel mit Chlor (z. B. Bleichlauge), kratzende Produkte (z. B. Schwämme) oder Wasserstrahlen (z. B. Schläuche).

3.4 Instandhaltung

Um die Funktionstüchtigkeit des Gerätes über lange Zeit zu erhalten, sollten regelmäßig folgende Instandhaltungsmaßnahmen durchgeführt werden:

3.4.1 Kondensator

Halten Sie regelam des folgenden Vorgangs:

Trennen Sie das Gerät von elektrischen Strom, ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie den Schutzschalter.
Lösen Sie das vorne Gitter, beachten Sie die Kabelführung, ziehen Sie nicht die Kabel.
Reinigen Sie die Kondensatorrippen mit einem Staubsauger (bevorzugt) oder mit einer weichen Bürste.

Am Ende, ziehen Sie die vordere Lüftungsgitter.

3.4.2 Bei längerer Nichtbenutzung

Wenn Sie das Equipment für eine längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir die Reinigung und Instandhaltung oben beschrieben zu tun.

4 Betrieb

4.1 Bestimmungen

Die Schnellkühler und Schockfroster wurde entwickelt, um die Kühlung / Schockfrostung von Lebensmitteln und der erwarteten Betriebsbedingungen nach ISO Klimaklasse 4 (Umgebungstemperatur: 30ºC, 55% RH).

4.2 Technische Unterlagen

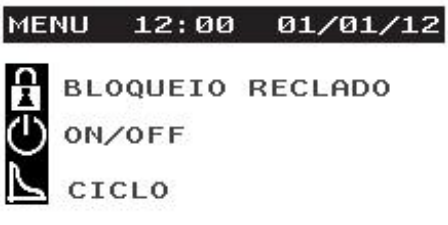
Model	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Außenmaße BxTxH	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Gewicht	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Macht / Alimentação	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Strom	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Leistungsaufnahme	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Kältemittel	R404	R404	R404	R404	R404
Kühlleistung	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Gefriervermögen	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Behälter GN 1/1 und Bäckereiblechen EN 400X600 Vermögen	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Inbetriebnahme

Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingefügt ist und/oder den Schutzschalter angeschlossen ist.

4.3.1 Einschalten

Dieses Verfahren gilt nur beim Einschalten oder wenn das Licht ausgeht.
Ohne die Notwendigkeit, eine Taste zu drücken, nach 60 Sekunden das Display zeigt die Sprache, in der Menüs zur Verfügung stehen.

	Wählen Sie die gewünschte Sprache mit den Tasten oder und bestätigen Sie mit .
	Dann drücken Sie die Taste .
	Von hier wird die Schnellkühler und Schockfroster einen Standard-Zyklus wählen (siehe 4.4) oder vereinbaren Sie einen persönlichen Zyklus.

4.3.2 Zur Einleitung eines neuen Zyklus

Dieses Verfahren gilt in der normalen Funktion des Gerätes.
Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste ;

Dann, wählen Sie einen Standard-Zyklus (siehe 4.4), oder einen persönlichen Zyklus (siehe 4.7) (wenn bereits programmiert), oder treten Sie in Programmiermodus ein.
Die elektronische Steuerung ermöglicht die Programmierung von Zyklen angepasst an die spezifischen Bedürfnisse des Benützers. Hiermit befinden Sie die Anleitung in 4.6 der Bedienungsanleitung der elektronische Steuerung.

4.4 Auswahl und Beschreibung der Standard-Zyklen

Standard-Zyklen decken den größten Teil des täglichen Bedarfs in der Küche. Und wurden entwickelt, um die Arbeit der Benützer zu erleichtern, durch vier Tasten Start & Go, die jeweils einem vorprogrammierten Zyklus.

	Drücken Sie eine beliebige Taste die Schnellkühler und Schockfroster wird die gewünschte Zyklus starten
	Dieser Zyklus reduziert die Kerntemperatur des Lebensmittels bis +3ºC in einer maximalen Zeit von 90 Minuten. Ideal für die Verringerung der Temperatur der Nahrung, wie dünne Nahrung, Grieß (Nudeln oder Reis) süße Speisen (Sahne, Mousse), grünes Gemüse und andere empfindliche Produkte.
	Dieser Zyklus reduziert die Kerntemperatur des Lebensmittels bis +3ºC in einer maximalen Zeit von 90 Minuten. Entwickelt, um die Arbeitszeit zu optimieren und gleichzeitig Lebensmittel mit hohem Fettgehalt gefrieren, ohne an der Oberfläche gefrieren.
	Dieser Zyklus reduziert die Kerntemperatur des Lebensmittels bis -18º C in einer maximale Zeit von 240 Minuten. Vorbereitet für das Einfrieren gekochten Speisen inklusive Backofen Mahlzeiten oder gebackenem Teig. Zwei-Phasen-Zyklus von Gefroeren; während der ersten Phase wird die Kerntemperatur des Produktes +6º C erreichen, während der zweiten Phase wird die Kerntemperaur des Produktes -18º C erreichen.
	Dieser Zyklus reduziert die Kerntemperatur des Lebensmeittels bis -18º C in einer maximale Zeit von 240 Minuten. Konzipiert für das Einfrieren von gekochten Lebensmitteln und Rohkost. Ziemlich schnell wird die Kerntemperatur des Produkts -18º C erreichen und im Inneren des Schockfroster erreicht die Temperatur -35º C.

4.5 Unterbrechung der Zyklen

4.5.1 Freiwillige Unterbrechung

Um den Kompressor zu schützen, ist es nur möglich, das Programm eine Minute nach dem Start zu unterbrechen.

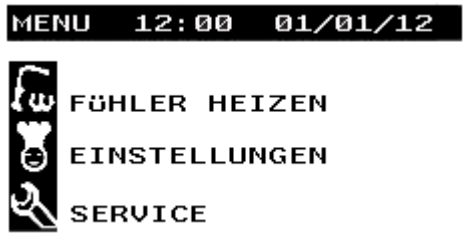
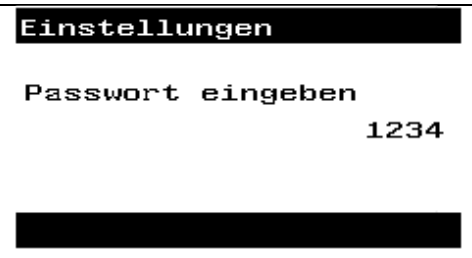
Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden ; wird der Zyklus unterbrochen und kann nicht belangt werden.

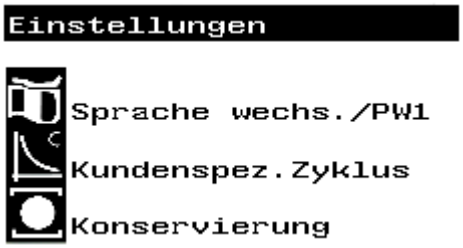
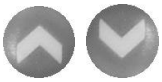
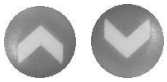
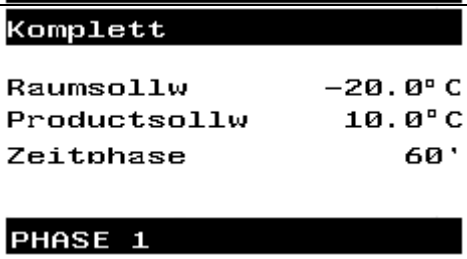
Wenn Sie die Schnellkühler und Schockfroster stoppen möchten, drücken Sie erneut die Taste für 3 Sekunden .

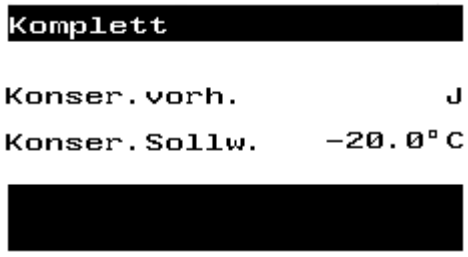
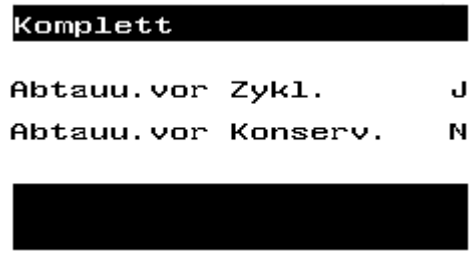
4.5.2 Unterbrechung durch dir Türöffnung

Vermeiden Sie die Türöffnung während des Zyklus. Wenn Sie wirklich brauchen, um es zu öffnen, muss der Öffnungszeit 30 Sekunden nicht überschreiten. Nach dieser Zeit wird der Zyklus unterbrochen und muss neu gestartet werden.

4.6 Programmierung einen kundenspeziellen Zyklus

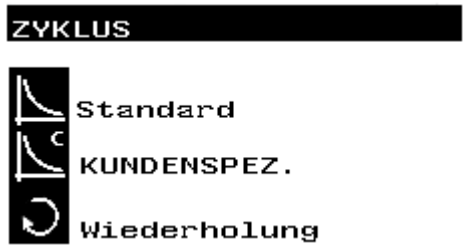
	Im **HAUPTMENÜ** mit den Pfeiltasten wählen Sie **EINSTELLUNGEN** und drücken Sie .
	Mit den Pfeiltasten geben Sie den Herstellercode **1234** und drücken Sie , um fortzufahren.

	Mit den Pfeiltasten  wählen Sie die Option **Kundenspez. Zyklus** und drücken Sie .
	Bewegen Sie den Kursor mit den Pfeiltasten  und wählen Sie den gewünschten Zyklus (z. B.**Komplett**) und drücken Sie .
	Innerhalb der Option Kundensp. Zyklus konfiguren Sie den Zyklus von **Temperatur** oder **Zeit**, mit den Pfeiltasten . Drücken Sie .
	In der **PHASE 1** bestimmen Sie mit den Pfeiltasten , die **Temperaturen** und **Dauer**. Drücken Sie am Ende jeden Optionen und nach gehen Sie in die nächste Phase.
	Wiederholen Sie den Vorgang von **PHASE 1,** um individuelle **PHASE 2** und **PHASE** 3 zu haben, in Übereinstimmung mit den Spezifikationen.

	Mit den Pfeiltasten wählen Sie, oder nicht, zur Lebensmittelkonservierung am Ende des Zyklus, und dann ENTER. Bestimmen Sie bei Temperatur wollen Sie, falls zutreffend. Drücken Sie ENTER, um fortzufahren.
	Mit den Pfeiltasten wählen Sie, oder nicht, **Abtauung** vor dem Beginn des Zyklus. Bestätigen Sie mit ENTER. **Die Ausstattung ermöglicht die Umsetzung der Abtauung vor Konservierung-Modus..**
	Mit den Pfeiltasten wählen Sie jede Buchstabe, der Name dieses Zyklus. Drücken Sie ENTER, um zum nächsten Zeichen zu bewegen.
	Drücken Sie ENTER 3 Sekunden lang, um das Programm zu registrieren.

Um zum **HAUPTMENÜ** oder eine der vorherigen Phasen zurückzukehren, drücken Sie ESC.

4.7 Wählen Sie kundenspezielles Programm

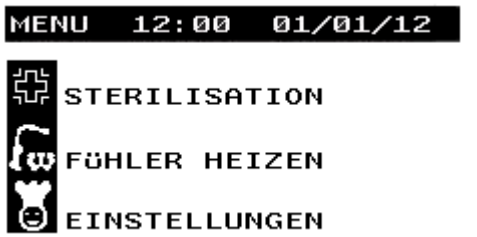
	Im **HAUPTMENÜ**, mit den Pfeiltasten wählen Sie **ZYKLUS** und drücken Sie ENTER.
	Mit den Pfeiltasten wählen Sie **KUNDENSPEZ.** und drücken Sie ENTER.

	W ählen Sie das gewünschte Programm mit den Pfeiltasten .
	Drücken Sie ENTER, um den kundenspez. Zyklus zu starten.
	Stoppen Sie den Zyklus: mit den Pfeiltasten wählen Sie ■, in der unteren rechten Ecke des Bildschirms, und dann ENTER.

Hinweis: Das Öfnen der Tür für einen Zeitraum länger als 2 Minuten führt zu einem automatischen Abstellen des Zyklus.

Um zum **Hauptmenü** zurückzukehren drücken Sie ESC.

4.7.1 **Der Fühler freigeben** (mit Ausnahme der AB3)

	Im **HAUPTMENÜ** wählen Sie, mit den Pfeiltasten , die Option **FÜHLER HEIZEN** und dann ENTER.
	Der Fühler wird 2 Minuten lang, oder bis es 4°C erreicht, im Heizbetrieb geführt.

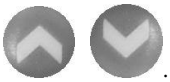
Um zum **Hauptmenü** zurückzukehren drücken Sie ESC.

4.8 Abtauung, Alarme, Störungen

4.8.1 Abtauungen

Zu beginn des Zyklus wird das Gerät eine automatische Abtauung des Verdampfers machen, wenn die Temperatur unter 0ºC beträgt.
Die Abtauung wird durch Druckluft gemacht, unter Verwendung von Wärme des Lebensmittels.

4.8.2 Alarmlöschung

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für drei Sekunden  . Zeigt der folgende Bildschirm .
Um zum vorherigen Menü zurückzukehren, drücken Sie erneut die zwei Pfeile gleichzeitig.

4.8.3 Störungen

Wenn Störungen auftreten, sollten Sie abschalten, antfernen Sie alle Lebensmittel innerhalb und sollten Sie den Kundendienst rufen.

Sommario

Nota del Fabbricante 35
1 Ricevimento 35
2 Etichetta 35
3 Installazione, Pulizia e Manutenzione 36
3.1 Note generali 36
3.2 Installazione 36
3.3 Pulizia 36
3.4 Manutenzione 36
4 Funzionamento 37
4.1 Definizione 37
4.2 Scheda tecnica 37
4.3 Messa in funzione 37
4.4 Selezionare la descrizione dei cicli standard 38
4.5 Interruzione dei cicli 38
4.6 Programmazione di un Ciclo Personalizzato 38
4.7 Selezionare Programma Personalizzato 40
4.8 Sbrinamento, allarmi e anomalie 42

Nota del Fabbricante

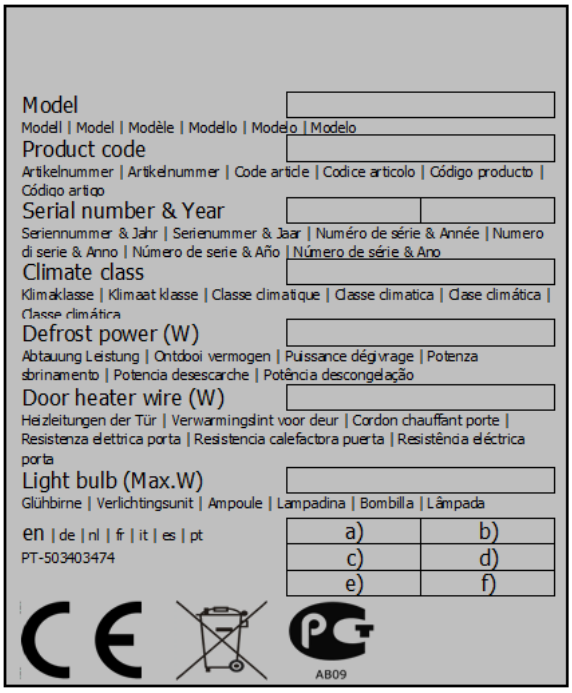
La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato le nostre apparecchiature, costruite osservando rigorosamente tutte le direttive e le normative europee applicabili con l'obbiettivo di procurare un utilizzo pratico e sicuro che vada incontro alle sue aspettattive e necessita.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata secondo le indicazioni di questo manuale e per il fine indicato dal fabbricante. Il suo non corretto può causare danni alla stessa e/o agli utilizzattori.

1 Ricevimento

La costruzione e il funzionamento di ciascuna delle nostre attrezzature sono rigorosamente controllate in fabbrica, come evidenziato dalla relazione di prova allegata. Data la possibilità di danni causati dal trasporto, verificare attentamente le condizioni generali delle apparecchiature dopo il disimballo. Successivamente, confermare che le caratteristiche corrispondano alle specifiche dell'ordine di acquisto. Ricordiamo che la nostra continua ricerca di miglioramenti tecnologici può portare a modifiche senza preavviso dei modelli contemplati in questo manuale.

2 Etichetta


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

Un etichetta delle caratteristiche dei nostri abbattitori di temperatura è posta all'interno della apparecchiatura, nel pannello laterale sinistro. Vi si possono trovare i principali dati tecnici dell'apparecchiatura e l'identificazione del MODELLO e N° di SERIE, importanti per la qualsiasi richiesta al fabbricante.

La direttiva europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che, al termine del suo ciclo di vita, l'apparecchiatura e tutti i suoi componenti, sottoinsiemi e materiali di consumo devono essere raccolti separatamente per il trattamento che permetta la loro eliminazione, riutilizzo o riciclo. Non smaltire le apparecchiature con questo simbolo insieme ai rifiuti domestici indifferenziati.

Legenda	
a) Tensione (V)	b) Frequenza (Hz)
c) Corrente (A)	d) Potenza (W)
e) Gas refrigerante (ASHRAE)	f) Carica del Gas (g)

3 Installazione, Pulizia e Manutenzione

3.1 Note generali

L' installazione, manutenzione e tutti gli altri interventi deve essere effettuati solo da personale specializzato e autorizzato, utilizzando solo ricambi originali. Il mancato verificarsi di queste condizioni può provocare la perdita della garanzia.

3.2 Installazione

L'installazione deve esser effettuata attenendosi sempre ai regolamenti relativi alla costruzione di edifici e norme contro gli incendi, regole in vigore sulla prenvenzione di infortuni e alle norme europee in vigore.

3.2.1 Preparazione

Rimuovere la pellicola protettiva in PVC, non utilizzare strumenti affilati per evitare graffi superficiali. Pulire l'interno e l'esterno della macchina utilizzando guanti di protezione.

3.2.2 Posizionamento

Scegliere un luogo di installazione in cui l'apparecchiatura sia lontano da possibili fonti di calore (es. forni o fuochi) e nessuna luce diretta del sole.
Assicurare una buona circolazione dell'aria intorno al prodotto, mantenendo la distanza tra la parete e il retro dell'apparecchio. Non lasciare mai ostruire la griglia anteriore: la mancanza di ventilazione può compromettere seriamente il funzionamento e può portare a gravi danni alle apparecchiature.

3.2.3 Livellamento

L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie piana e robusta, per assicurare la stabilità sui quattro punti di appoggio. I piedini regolabili in altezza devono essere fissati al fine di ottenere un livellamento preciso.

3.2.4 Acqua di condensa (ad esclusione mod. Y2-3)

Questa apparecchiatura è dotata di uno scarico per acqua di condensa e pulizia.
Se non utilizzate una connessione alla rete idrica, utilizzare il vassoio di recupero dell'acqua di condensa, collocandolo nella parte bassa nelle guide situate sotto la macchina.
Il flusso di acqua di condensa può essere compromessa se l'attrezzatura non è livellata.

3.2.5 Collegamento elettrico

L'unità è fornita con una spina secondo le norme di collaudo e un cavo di alimentazione regolamentare, la cui lunghezza è sufficiente per consentire la connessione alla rete.

Cavo di alimentazione tipo H05VV-F		
Modelli	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monofase)	Y2-10 e Y2-14 (trifase)
Sezione (nominale)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Codice del fabbricante spina di serie CEE 7/7	43001004	
Codice del fabbricante spina opzionale BS 1363	43001001	

La presa deve essere facilmente accessibile ed essere dimensionato per il consumo di potenza massima (vedi targhetta), e deve avere il filo di terra. Per i collegamenti diretti alla rete, è sempre opportuno installare un dispositivo di interruttore (RCD) adatto alle norme internazionali. Non utilizzare mai prese o spine senza terra, multiple o adattatori.

3.2.6 Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso che il cavo di alimentazione si deteriori, questo deve essere sostituito immediatamente con uno originale fornito dal fabbricante o dal servizio di assistenza.

3.3 Pulizia

Per assicurare una corretta igiene e conservazione effettua una pulizia regolare dell'apparecchiatura come indicato di seguito:

Interrompere l'alimentazione, togliendo la spina o spegnere l'interruttore.
Pulire accuratamente le superfici con un panno inumidito con una soluzione di acqua o con un detergente delicato, poi risciacquare con un panno inumidito con acqua pulita e infine asciugare.
Non utilizzare detergenti acidi o a base di cloro (es. candeggina) abrasivi (es. pagliette) o acqua in pressione (es. idranti).

3.4 Manutenzione

Al fine di assicurare una lunga durata e un buon funzionamento dell'apparecchiatura prendere le seguenti precauzioni:

3.4.1 Condensatore

Effettuare regolarmente le seguenti operazioni

Staccare la spina, togliendo la spina o spegnere l'interruttore.
Allentare griglia anteriore di ventilazione, ricordandosi del passaggio dei cavi e evitando di tirarli.
Pulire accuratamente le alette del condensatore con un aspirapolvere (preferibilmente) o con una spazzola morbida.

3.4.2 Inattività prolungata

Quando è probabile un lungo periodo di inattività dell' apparecchiatura, effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione sopra descritti..

4 Funzionamento

4.1 Definizione

L'abbattitore di temperatura è progettato per l'abbattimento/surgelazione di prodotti alimentari, in condizioni operative secondo la classe climatica ISO 4 (temperatura 30 ° C e umidità relativa del 55%).

4.2 Scheda tecnica

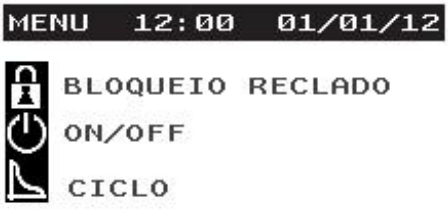
Modello	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensioni esterne LxPxA	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Peso	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentazione	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Corrente	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Potenza assorbita	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Gas refrigerante	R404	R404	R404	R404	R404
Resa in abbattimento	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Resa in surgelazione	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacità di carico GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Messa in funzione

Accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa e l'interruttore sia acceso.

4.3.1 Avvio iniziale

Questa procedura si applica solo in avvio iniziale o quando la corrente viene interrotta o si guasta.
Senza dover premere alcun tasto, il display mostra dopo 60 secondi la lingua in cui i menu sono disponibili.

	Selezionare la lingua con i tasti o e confermare con .
	In seguito premere il tasto .
	Da questo momento il refrigeratore è in grado di selezionare alcuni cicli standard (vedere paragrafo 4.4) o programmare un ciclo personalizzato.

4.3.2 Iniziare un nuovo ciclo

È questo il normale funzionamento dell'apparecchiatura.

Premere per tre secondi il tasto ;

Quindi, selezionare un ciclo standard (vedere paragrafo 4.4), o un ciclo personalizzato (vedere paragrafo 4.7) (se è stato precedentemente programmato), o entrare in modalità di programmazione per farlo.
Il controllore elettronico consente all'utente di programmare cicli personalizzati secondo le specifiche esigenze. Le istruzioni sono rispettivamente nel punto 4.6 del manuale allegato al controllore elettronico.

4.4 Selezionare la descrizione dei cicli standard

I cicli standard sono stati progettati per coprire le necessità quotidiane in cucina e per facilitare gli utenti a lavorare con quattro pulsanti Start & Go, ciascuno dei quali corrisponde ad un ciclo programmato.

	Premendo uno dei tasti l'abbattitore avvia il ciclo selezionato. Dopo l'avvio, la macchina controlla automaticamente l'utilizzo eventuale della sonda. Se è così, il ciclo sarà gestito dalla sonda, altrimenti il ciclo viene eseguita a tempo.
	Questo ciclo abbatte la temperatura del cibo a +3 ° C all'interno del prodotto in un tempo massimo di 90 minuti. Ideale per ridurre la temperatura del cibo di piccolo spessore, semola (pasta o riso), dolci (creme, mousse), verdure e altri prodotti delicati.
	Questo ciclo abbatte la temperatura del cibo a +3 ° C all'interno del prodotto in un tempo massimo di 90 minuti. Progettato di modo ad ottimizzare i tempi di lavoro riducendo la temperatura degli alimenti di grande spessore ad alto contenuto di grassi senza formazione di strati superficiali di ghiaccio.
	Questo ciclo riduce la temperatura degli alimenti a -18 ° C all'interno del prodotto e un tempo massimo di 240 minuti. Concepito per congelare i cibi cotti compresi i piatti pronti o pasta al forno. Ciclo con due fasi di surgelazione; la temperatura al cuore del prodotto raggiunge +6º C durante la prima fase, la temperatura al cuore del prodotto raggiunge -18º C durante la seconda fase.
	Questo ciclo riduce la temperatura degli alimenti a -18 ° C all'interno del prodotto e un tempo massimo di 240 minuti. Preparato per congelare cibi cotti e cibi crudi di grande spessore. Rapidamente, la temperatura al cuore del prodotto raggiunge -18º C e l'interno del abbattitore raggiunge -35º C di temperatura.

4.5 Interruzione dei cicli

4.5.1 Interruzione intenzionale

Per proteggere il compressore, è possibile interrompere un programma solamente dopo 1 minuto dall'avvio.

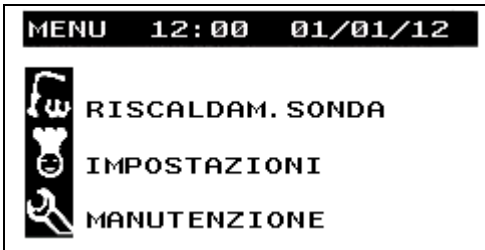
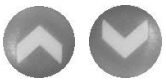
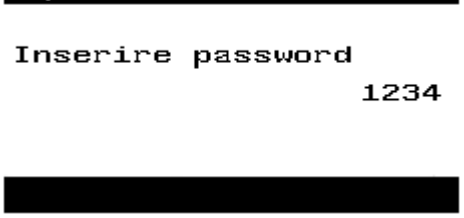
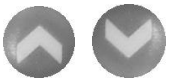
Premendo il tasto per tre secondi; il ciclo viene interrotto e non può essere ripreso.

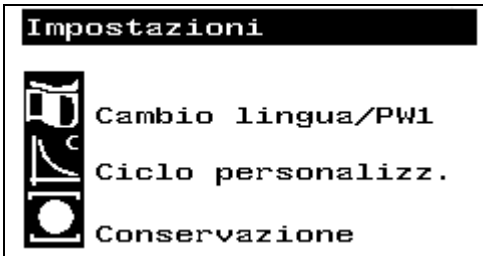
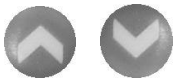
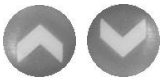
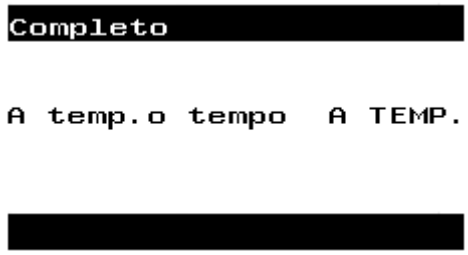
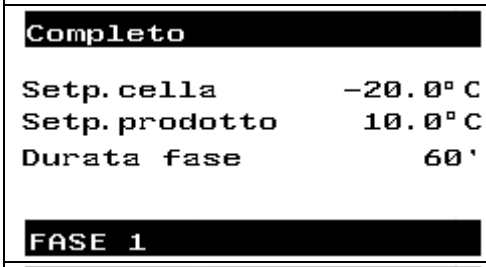
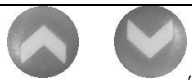
Se si vuole spegnere il refrigeratore, premere nuovamente il tasto per tre secondi.

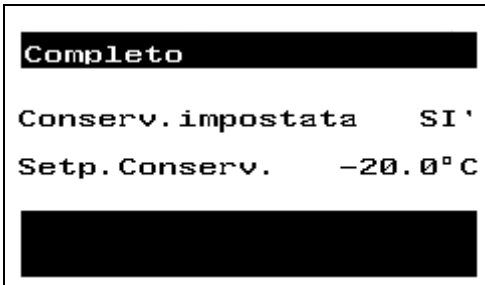
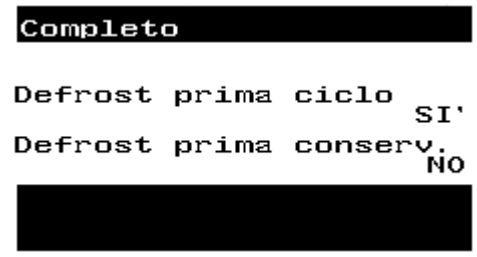
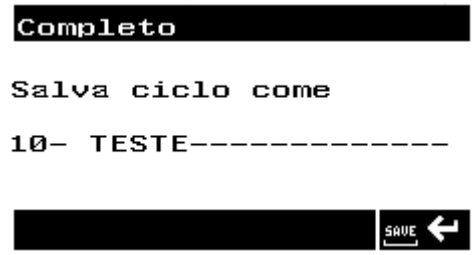
4.5.2 Interruzione per apertura della porta

Dovrebbe essere evitata l'apertura della porta durante il ciclo operativo. Se avete veramente bisogno di aprirla, il tempo di apertura non deve superare i 30 secondi. Al termine di questo tempo, il ciclo viene interrotto e deve essere riavviato.

4.6 Programmazione di un Ciclo Personalizzato

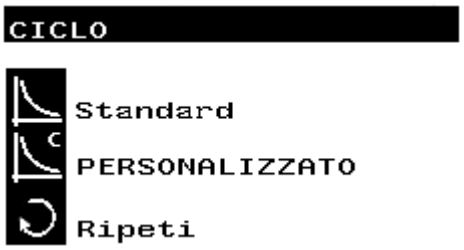
	Nel **MENU** principale usare le frecce  e selezionare **IMPOSTAZIONI** premendo .
	Con le frecce  inserirei l codice del produttore **1234** e premere per continuare.

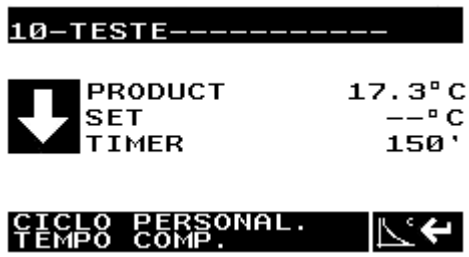
	Con le frecce  selezionare la opzione **Ciclo Personalizzato** e premere .
	Spostare il cursore con le frecce  e selezionare il tipo desiderato di ciclo (per esempio: **Completo**) e premere .
	All'interno dell'opzione Ciclo Personalizzato configurare il ciclo a **temperatura** o a **tempo**, utilizzando le frecce . Premere .
	Nella **FASE 1**, determinare, con l'aiuto delle frecce  , le **temperature** e la **durata**. Premere alla fine di ogni opzione e anche dopo per passare alla fase successiva.
	Ripetere la procedura della **FASE 1** per personalizzare la **FASE 2** e la **FASE 3** secondo le specifiche richieste.

	Con le frecce si sceglie, o non, la conservazione degli alimenti dopo la fine del Ciclo, seguita da ENTER. Determinare a quale temperatura si vuole fare, se scelta. Premere ENTER per avanzare.
	Con le frecce scegliere, o non, **Sbrinamento** prima l'inizio del ciclo. Premere ENTER per confermare. **L'apparecchiatura è in grado di effettuare lo Sbrinamento prima di entrare in modo conservazione.**
	Con le frecce selezionare, lettera per lettera, il nome di questo ciclo. Premere ENTER per passare al prossimo carattere.
	Premere ENTER durante 3 secondi per effettuare la registrazione del programma.

Per tornare al **MENU** principale o per ritornare ad alcune delle fasi precedenti premere ESC.

4.7 Selezionare Programma Personalizzato

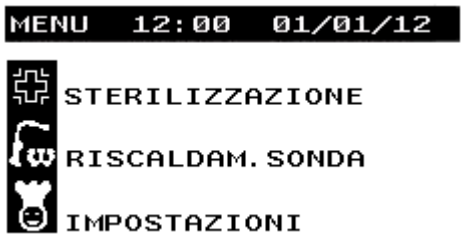
	Nel **MENU** principale, con le frecce selezionare **CICLO** premendo ENTER.
	Con le frecce selezionare l'opzione **PERSONALIZZATO** premendo ENTER.

	Scegliere il programma desiderato utilizzando le frecce .
	Premere ENTER per avviare il Ciclo Personalizzato.
	Arrestare il ciclo: con le frecce selezionare , che si trova nell'angolo inferiore a destra, seguito da ENTER.

Nota: L'apertura dello sportello per un periodo superiore a 2 minuti provoca un arresto automatico del ciclo.

Per tornare al **MENU** principale premere ESC.

4.7.1 **Rilascio Sonda Prodotto** (tranne AB3)

	Nel **MENU** principale selezionare, con le frecce , l'opzione **RISCALDAM. SONDA** seguito di ENTER.
	La sonda entrarà in riscaldamento per 2 minuti o fino a raggiungere 4°C.

Per tornare al **MENU** principale premere ESC.

4.8 Sbrinamento, allarmi e anomalie

4.8.1 Sbrinamento

All'inizio del ciclo viene effettuato uno sbrinamento automatico dell'evaporatore nel caso in cui la temperatura dello stesso sia inferiore a 0 ° C. La scongelamento avviene con aria forzata, utilizzando il calore dei prodotti alimentari.

4.8.2 Annullamento degli allarmi

Premere contemporaneamente per tre secondi i tasti . Apparirà la seguente schermata .
Per tornare al menu precedente, premere di nuovo e due frecce contemporaneamente.

4.8.3 Anomalie

Se si riscontrano anomalie nel funzionamento, spegnere l'apparecchiatura, togliere tutti gli alimenti all'interno e richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

ÍNDICE

Nota del Fabricante 43
1 Recepción 43
2 Placa de Características 43
3 Instalación, Limpieza y Mantenimiento 44
3.1 Notas Generales 44
3.2 Instalación 44
3.3 Limpieza 44
3.4 Mantenimiento 44
4 Funcionamiento 45
4.1 Definiciones 45
4.2 Hoja técnica 45
4.3 Poner en marcha 45
4.4 Selección y descripción de los ciclos estándar 46
4.5 Interrupción de ciclos 46
4.6 Programación de un Ciclo Personalizado 46
4.7 Seleccionar Programa Personalizado 48
4.8 Descongelación, alarmas y anomalías 50

Nota del Fabricante

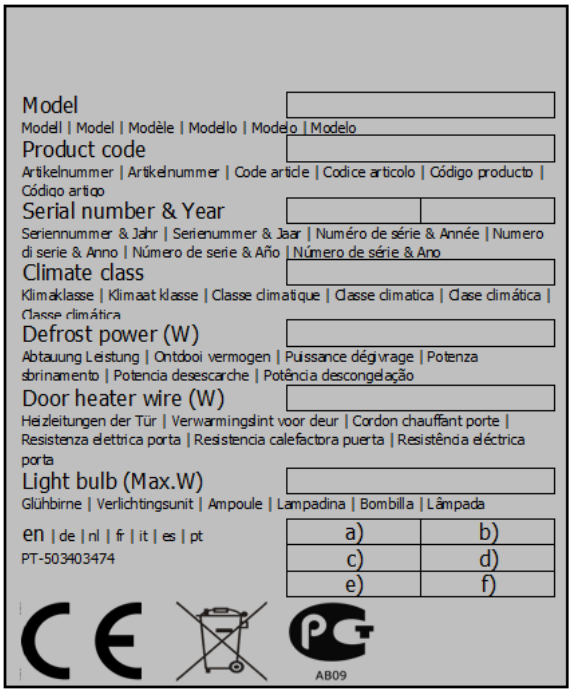
Agradecemos su preferencia: nuestros equipamientos cumplen con todas las directivas y normas europeas aplicables con el objetivo de proporcionar un uso seguro y práctico que satisfaga sus expectativas y necesidades.

El equipamiento debe ser utilizado de acuerdo con este manual y sólo con el propósito declarado por el fabricante. Su uso incorrecto puede causar daños en el mismo y/o a los usuarios. Los niños deben ser vigilados para asegurar que no jueguen con el aparato.

1 Recepción

La construcción y operación de cada uno de nuestros equipamientos son rigurosamente controlados en la fábrica, como lo demuestra el informe de prueba adjunto. Teniendo en cuenta la posibilidad de daños causados por el transporte, revise con cuidado el estado general del equipamiento después de desempaquetar. Después, confirmar que las características corresponden a las especificaciones de la orden de compra. Recordamos que nuestra constante búsqueda de mejoras tecnológicas puede dar lugar a cambios sin previo aviso en los modelos incluidos en este manual.

2 Placa de Características


Model
Modell | Model | Modèle | Modello | Modelo | Modelo
Product code
Artikelnummer | Artikelnummer | Code article | Codice articolo | Código producto | Código artigo
Serial number & Year
Seriennummer & Jahr | Serienummer & Jaar | Numéro de série & Année | Numero di serie & Anno | Número de serie & Año | Número de série & Ano
Climate class
Klimaklasse | Klimaat klasse | Classe climatique | Classe climatica | Clase climática | Classe climática
Defrost power (W)
Abtauung Leistung | Ontdooi vermogen | Puissance dégivrage | Potenza sbrinamento | Potencia desescarche | Potência descongelação
Door heater wire (W)
Heizleitungen der Tür | Verwarmingslint voor deur | Cordon chauffant porte | Resistenza elettrica porta | Resistencia calefactora puerta | Resistência eléctrica porta
Light bulb (Max.W)
Glühbirne | Verlichtingsunit | Ampoule | Lampadina | Bombilla | Lâmpada
en | de | nl | fr | it | es | pt
PT-503403474
a)
b)
c)
d)
e)
f)
AB09

La placa de características de nuestros abatidores de temperatura se coloca dentro de la máquina, en el panel del lado izquierdo. En ella encontrará los principales datos técnicos del equipamiento y la identificación del MODELO y el Nº de SERIE, fundamentales para cualquier consulta al fabricante.

La directiva europea sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE) determina que, al final de su ciclo de vida, el aparato y todos sus componentes, subconjuntos y materiales consumibles deben ser objeto de recogida selectiva para llevar a cabo un tratamiento que permita su eliminación, reciclaje o reutilización.
No deposite aparatos con este símbolo junto con los residuos urbanos no diferenciados.

Legenda	
a) Tensión (V)	b) Frecuencia (Hz)
c) Corriente (A)	d) Potencia (W)
e) Gas refrigerante (ASHRAE)	f) Carga de gas (g)

3 Instalación, Limpieza y Mantenimiento

3.1 Notas Generales

La instalación, el mantenimiento técnico y otras intervenciones deben ser realizados por técnicos especializados y autorizados utilizando piezas y componentes originales. El fabricante declina cualquier responsabilidad y no está obligado a mantener la garantía en caso de que no se respeten estas condiciones.

3.2 Instalación

La instalación debe ser realizada respetando siempre los reglamentos relativos a la construcción de edificios, las normas de protección contra incendios, las reglas y las buenas prácticas de prevención de accidentes y las normas europeas.

3.2.1 Preparación

Retire la película protectora de PVC, no deben ser utilizados objetos afilados para evitar rayar la superficie. Limpie el interior y exterior de la máquina utilizando guantes de protección.

3.2.2 Posicionamiento

Se aconseja la instalación del aparato alejado de posibles fuentes de calor (como hornos) y de luz solar directa.
Debe garantizarse espacio libre alrededor del equipamiento, manteniendo la distancia entre la pared y la parte posterior del equipamiento. No obstruir la rejilla frontal: la falta de ventilación afecta gravemente el funcionamiento y puede conducir a serios daños al equipamiento.

3.2.3 Nivelación

El equipamiento debe ser instalado sobre una superficie plana y resistente, para garantizar la estabilidad de los cuatro puntos de apoyo. Las patas telescópicas ajustables en altura deben ser ajustadas a una nivelación exacta.

3.2.4 Salidas de aguas (excepto el modelo Y2-3)

Este equipamiento está provisto de una salida para el agua de condensación y limpieza.
Si no opta por la conexión a la red de alcantarillado, utilice la bandeja para la recuperación del agua de condensación. Coloque la bandeja en las guías delanteras situadas debajo del equipamiento.
El flujo de agua de condensación puede verse comprometido si el equipamiento no está nivelado.

3.2.5 Conexión eléctrica

El aparato está equipado con un enchufe de acuerdo con las normas de ensayo y un cable de la potestad reglamentaria, cuya longitud es suficiente para permitir la conexión a la red.

Cable de alimentación tipo H05VV-F		
Modelos	Y2-3, Y2-5 e Y2-7 (monofásicos)	Y2-10 e Y2-14 (trifásicos)
Sección (nominal)	3 x 1.0 mm^2	5 x 2.5 mm^2
Código del fabricante con enchufe de serie CEE 7/7	43001004	
Código del fabricante con enchufe opcional BS 1363	43001001	

La red debe ser fácilmente accesible y de tamaño para el consumo máximo especificado en la placa de características y debe tener CABLE DE TIERRA. Para las conexiones directas a la red, se debe siempre instalar un dispositivo de interrupción (disyuntor) de tamaño de acuerdo con las normas internacionales. Nunca use tomas de corriente o enchufes sin cable de tierra, adaptadores o extensiones.

3.2.6 Substitución del cable de alimentación

Si el cable de alimentación se daña, éste debe ser reemplazado de inmediato por el original subministrado por el fabricante o por su asistencia técnica.

3.3 Limpieza

Para asegurar una correcta higiene y conservación, efectúe una limpieza regular del equipamiento tal como se indica:

Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor.
Limpie bien las superficies con un paño humedecido con una solución de agua con un detergente suave, luego enjuague con un paño humedecido con agua limpia y seque con un paño seco.
No utilice productos de limpieza ácidos o a base de cloro (lejía por ejemplo), materiales abrasivos (estropajos por ejemplo) o agua a presión (mangueras por ejemplo).

3.4 Mantenimiento

Para asegurar una larga vida y el buen funcionamiento del equipamiento, debe tener las siguientes precauciones:

3.4.1 Condensador

Realice regularmente la siguiente operación:

Desenchufe el aparato, retire el enchufe o apague el interruptor.
Afloje la rejilla frontal de ventilación, tenga en cuenta el paso de los cables, los cables no se deben estirar.
Limpie bien las aletas del condensador con una aspiradora (preferentemente) o con un cepillo suave.

Al final, apretar la rejilla frontal de ventilación.

3.4.2 Inactividad prolongada

Cuando es probable un largo período de inactividad del equipamiento, efectúe las operaciones de limpieza y mantenimiento descritas anteriormente.

4 Funcionamiento

4.1 Definiciones

El abatidor de temperatura ha sido concebido para el abatimiento/ultracongelación de productos alimenticios y diseñado para las condiciones de funcionamiento de acuerdo con la clase climática ISO 4 (ambiente de funcionamiento: temperatura 30ºC, HR 55%).

4.2 Hoja técnica

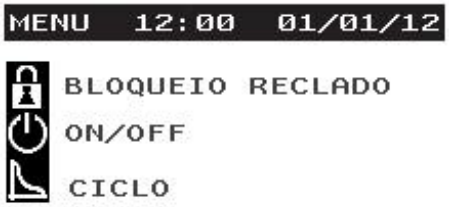
Modelo	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
Dimensiones exteriores LxFxA	670x715x500 mm	810x830x850 mm	810x830x1070 mm	810x830x1370 mm	810x830x1750 mm
Peso	55 kg	100 kg	130 kg	150 kg	180 kg
Alimentación	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	220-240V 1~ 50Hz	400V 3~ 50Hz	400V 3~ 50Hz
Corriente	3,0 A	5,0 A	6,0 A	3,6 A	4,2 A
Potencia absorbida	0,5 kWh	1,0 kWh	1,3 kWh	2,0 kWh	2,2 kWh
Gas refrigerante	R404	R404	R404	R404	R404
Capacidad de enfriamiento	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Capacidad de congelación	6 kg	14 kg	20 kg	28 kg	35 kg
Capacidad de bandejas GN1/1 – EN600x400	3-3	5-5	7-7	10-10	14-14

4.3 Poner en marcha

Asegúrese que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente y/o que el interruptor esté activado.

4.3.1 Puesta en marcha

Este procedimiento se aplica sólo en la puesta en marcha o cuando falla la alimentación o es apagada.
Sin tener que pulsar ninguna tecla, después de 60 segundos la pantalla muestra el idioma en que los menús están disponibles.

	Seleccione el idioma deseado con las teclas o , y confirme con .
	A continuación, pulse la tecla .
	A partir de este momento el abatidor es capaz de seleccionar uno de los ciclos estándar (ver 4.4) o de programar un ciclo personalizado.

4.3.2 Inicio de nuevo ciclo

Este procedimiento se aplica en la operación normal del equipamiento.

Pulse la tecla durante tres segundos ;

A continuación, seleccione un ciclo estándar (ver 4.4), o un ciclo personalizado (ver 4.7) (si se ha programado previamente), o entre en el modo de programación para hacerlo.

El controlador electrónico permite al usuario programar ciclos personalizados de acuerdo con las necesidades específicas. Las instrucciones respectivas se encuentran en el punto 4.6 del manual del controlador electrónico adjunto.

4.4 Selección y descripción de los ciclos estándar

Los ciclos estándar cubren las necesidades más cotidianas en la cocina y han sido diseñados para facilitar el trabajo de los usuarios, a través de cuatro teclas Start & Go, cada una correspondiente a un ciclo programado.

	Al presionar una tecla el abatidor inicia el ciclo deseado. Tres minutos después del comienzo, el equipamiento comprueba si la sonda al corazón está siendo utilizada. En el caso afirmativo, el ciclo será administrado por la sonda; si no, el ciclo se lleva a cabo en el tiempo.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta +3º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 90 minutos. Ideal para reducir la temperatura de los alimentos de fino espesor, sémolas (pastas y arroz), platos dulces (cremas, mousses), verduras y otros productos delicados.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta +3º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 90 minutos. Creado para optimizar el tiempo de trabajo mediante la reducción de la temperatura de alimentos voluminosos, con alto contenido de grasa sin formación de escarcha.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta -18º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 240 minutos. Preparado para congelar comida cocinada incluyendo platos preparados en el horno o masa horneada. Ciclo con dos fases de congelación; la temperatura al corazón del producto alcanza +6º C durante la primera fase, la temperatura alcanza -18ºC durante la segunda fase.
	Este ciclo reduce la temperatura de los alimentos hasta -18º C en el corazón del producto y en un tiempo máximo de 240 minutos. Concebido para congelar alimentos cocinados y alimentos crudos. Muy rápidamente, la temperatura al corazón del producto alcanza -18º C y el interior del abatidor alcanza una temperatura de -35ºC.

4.5 Interrupción de ciclos

4.5.1 Interrupción intencional

Para proteger el compresor, sólo es posible interrumpir un programa después de un minuto del inicio.

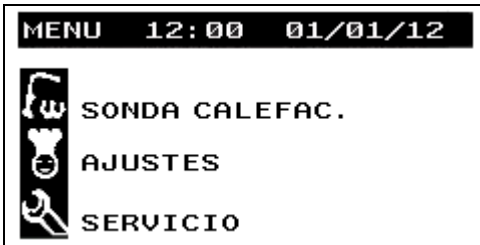
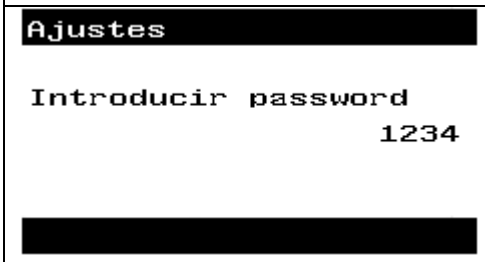
Pulse la tecla durante tres segundos ; el ciclo es interrumpido y no puede continuar.

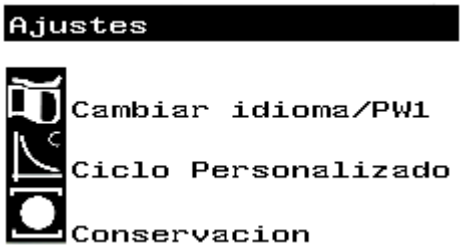
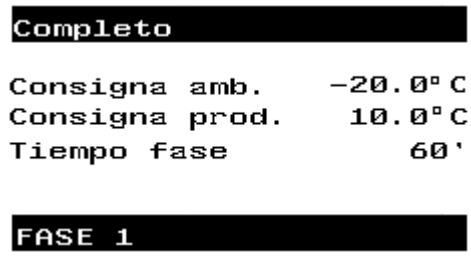
Si desea apagar el abatidor, presione la tecla durante tres segundos .

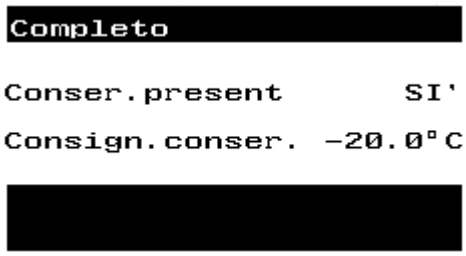
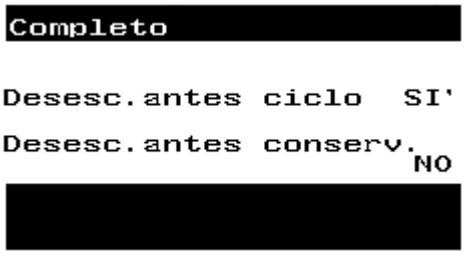
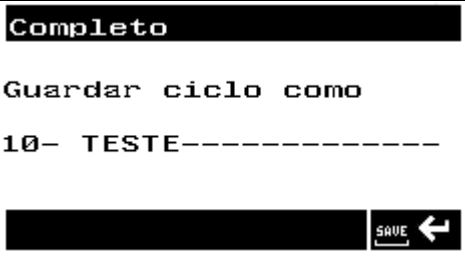
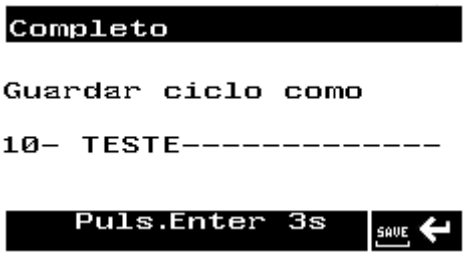
4.5.2 Interrupción por abertura de puerta

Debería evitarse la abertura de la puerta durante el ciclo de funcionamiento. Si usted realmente necesita abrir la puerta, el tiempo de apertura no debe exceder los 30 segundos. Al final de este tiempo, el ciclo se detiene y debe ser reiniciado.

4.6 Programación de un Ciclo Personalizado

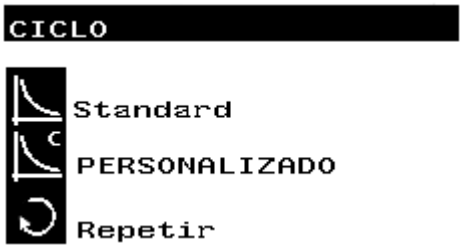
	En el **MENÚ** principal use las flechas y seleccione **AJUSTES** presionando .
	Con las flechas introducir el código del fabricante **1234** y presione para continuar.

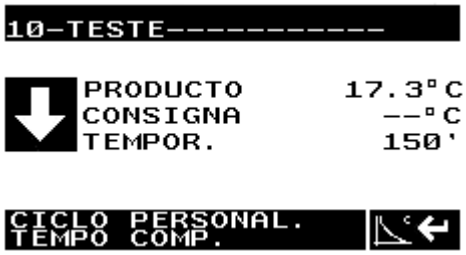
	Con las flechas seleccione la opción **Ciclo Personalizado** y presione .
	Mueva el cursor con las flechas y seleccione el tipo deseado de ciclo (por ejemplo: **Completo**)y presione .
	Dentro la opción Ciclo Personalizado configurar el ciclo por **temperatura** o por **tiempo**, con las flechas . Presione .
	En la **FASE 1**, determinar, con la ayuda de las flechas , las **temperaturas** y la **duración**. Presione al final de cada una de las opciones y al final para pasar a la siguiente fase.
	Repita el procedimiento de la **FASE 1** para personalizar la **FASE 2** y la **FASE 3** de acuerdo con las especificaciones requeridas.

	Con las flechas elija, si desea o no, el almacenamiento de alimentos después de la finalización del Ciclo, seguido de ENTER. Determine a qué temperatura usted quiere hacerlo, si es necesario. Presione ENTER para avanzar.
	Con las flechas elija, si desea o no, **Descongelación** antes del inicio del ciclo. Presione ENTER para confirmar. **El equipo es incapaz de realizar la Descongelación antes entrar en modo conservación.**
	Con las flechas seleccione, letra por letra, el nombre de este ciclo. Presione ENTER para desplazarse al siguiente carácter.
	Presione ENTER durante 3 segundos para realizar la grabación del programa.

Para volver al **MENÚ** principal o para volver a alguna fase anterior presione ESC.

4.7 Seleccionar Programa Personalizado

	En el **MENÚ** principal, con las flechas seleccione **CICLO** presionando ENTER.
	Con las flechas seleccione la opción **PERSONALIZADO** presionando ENTER.



Seleccione el programa deseado con las flechas .

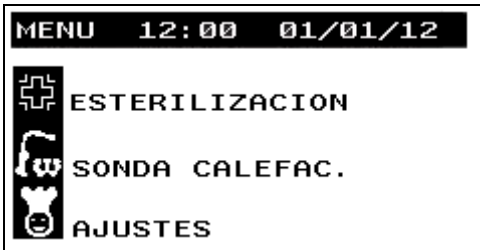
Presione ENTER para iniciar el Ciclo Personalizado.

Detener el ciclo: con las flechas seleccione , situado en la esquina inferior derecha de la pantalla, seguido de ENTER.

Nota: Al abrir la puerta durante un periodo superior a 2 minutos se hace el cierre automático del ciclo.

Para volver al **MENÚ** principal presione ESC.

4.7.1 **Soltar Sonda del Producto** (excepto en el AB3)



En el **MENÚ** principal seleccione, con las flechas , la opción **SONDA CALEFAC.** seguida de ENTER.

La sonda entrará en modo calefacción durante 2 minutos o hasta que llegue a 4ºC.

Para volver al **MENÚ** principal presione ESC.

4.8 Descongelación, alarmas y anomalías

4.8.1 Descongelaciones

Al inicio del ciclo se hace una descongelación automática del evaporador si su temperatura es inferior a 0ºC.
La descongelación se hace por aire forzado, aprovechando el calor de los productos alimenticios.

4.8.2 Anulación de las alarmas

Presione simultáneamente las teclas durante tres segundos . Aparecerá la siguiente pantalla .

Para volver al menú anterior, pulse de nuevo las dos flechas al mismo tiempo.

4.8.3 Anomalías

Si usted encuentra alguna anomalía en el funcionamiento, desconecte el mueble de la corriente, retire todos los alimentos que se encuentran en el interior del mueble y solicite los servicios técnicos de asistencia más cercanos.